Е 46/263
801-364

ТРЕТЬЕ ИЗДАНІЕ значительно дополненное.

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

МОЛОДЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

НОВѢЙШАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:

РАЗЛИЧНЫЙ РЕЭСТРЪ СКОРОМНЫХЪ И ПОСТНЫХЪ ОБѢДОВЪ НА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ, СЪ ОБОЗНАЧЕНІЕМЪ ПРОПОРЦІИ ДЛЯ ВЫДАЧИ ПРОВИЗІИ,

ЧТО ДАЕТЪ ВЪ ХОЗЯЙСТВѢ ВОЗМОЖНОСТЬ СОКРАТИТЬ.

ДОМАШНІЙ ИЗЛИШНІЙ РАСХОДЪ.

СЪ ОПИСАНІЕМЪ

ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ДОМАШНИХЪ ГОДОВЫХЪ ЗАПАСОВЪ ВООБЩЕ,

СЪ РИСУНКАМИ ВЪ ТЕКСТѢ

СОСТАВИЛЪ НАЙДЕНОВЪ.

МОСКВА. 108
Типографія Ив. Смирнова, на Земляномъ валу, д. Ерохиной.
1870.

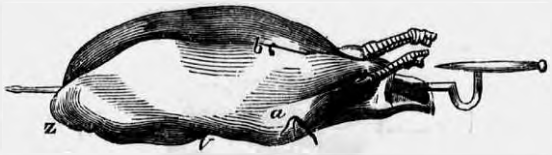
Рисунки въ этой книгѣ дозволены цензурою. Москва 10 Декабря 1869 г.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Распространяться о достоинствахъ предлагаемой книги мы считаемъ излишнимъ,— дѣло говоритъ само за себя: въ самое короткое время разошлось 12,000 экземпляровъ. Такая быстрая распродажа побудила насъ употребить всѣ старанія, чтобы новое изданіе превзошло всѣ остальныя книги подобнаго рода своими достоинствами. Поэтому, въ этомъ (третьемъ) изданіи сдѣланы значительныя дополненія, именно: дополнена и совсѣмъ передѣлана вся третья часть, такъ что «руководство для молодыхъ хозяекъ» можетъ смѣло считаться лучшею поваренною книгою, необходимою для всякой хозяйки.

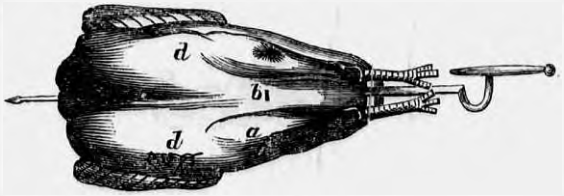
КАКЪ ЗАПРАВЛЯТЬ ПТИЦУ И ДИЧЬ.

Рисунокъ 1.



Утка и гусь заправляются какъ показано на рисункѣ 1. Отрѣзываютъ шею въ уровень съ плечами, но сдвинувши только кожу, которую загибаютъ назадъ, какъ это видно на рисункѣ 1, гдѣ стоитъ *z*. Крылья загнуты какъ въ *v*. Ноги связываются ниткой слѣдующимъ образомъ: продѣваютъ иголку съ ниткой въ *a*, на рисункахъ 1 и 2, вынимаютъ въ *b*, потомъ переносятъ на другую сторону и поступаютъ точно также съ лѣвой ногою и дѣлаютъ узелъ. Когда птица изжарится, отрѣзываютъ узелъ и выдергиваютъ нитку.

Рисунокъ 2.



Цыпленокъ, пулярка, индѣйка заправляются, какъ выше сказано и какъ показано на рисункѣ 2 въ *b*.

Голубь заправляется такъ же, какъ утка и гусь.

Рисунокъ 3.

Рисунокъ 4.

Бекасъ заправляется, какъ показано на рисункѣ 3. Отрѣзываютъ крылышки и вынимаютъ глаза. Ноги переплетаются около колѣнъ и придерживаются длиннымъ носомъ птицы. Когда птица приготовлена, ее насаживаютъ на вертелъ и покрываютъ шпикомъ (рисунокъ 4), привязывая его ниткой, которую снимаютъ предъ подачею.

Рисунокъ 5.

Мелкія птицы насаживаются на вертелъ: сперва вырѣзываютъ длинный ломоть шпику; одинъ конецъ его надѣваютъ на вертелъ; потомъ нанизываютъ птицъ и прикрываютъ шпикомъ. Обвязываютъ двумя нитками (рисунокъ 5).

Рисунокъ 6 и 7.

Можно заправлять птицу такъ, какъ показано на рисункѣ 6. Лапы загнуты назадъ и придерживаются ниткой *l* и *v*, которая проходитъ на спинѣ.—У Голубя, лапы загибаются внутрь подъ кожу, у самаго ихъ корня, и выходятъ наружу въ *p*, рисунокъ 7.

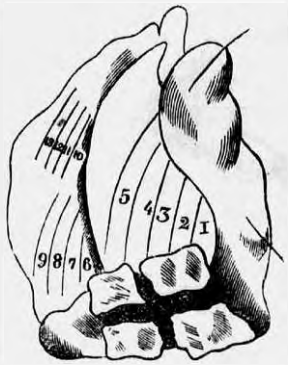
Рисунокъ 8.

Заяцъ. Рисунокъ 8 достаточно показываетъ, какъ заправлять его. Небольшой вертелъ проходитъ сквозь обѣ ноги, въ *r*, *s*; плечи загнуты назадъ между реберъ, въ *y*. Голова придерживается связками.

КАКЪ РАЗРѢЗЫВАТЬ ГОВЯДИНУ, ПТИЦУ И РЫБУ.

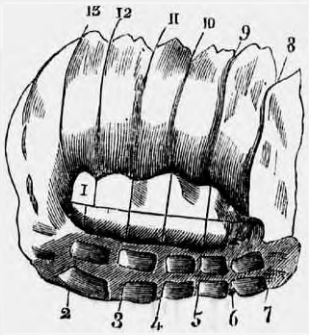
Разрѣзывая огузокъ, отдѣляютъ сперва кости и жилы и рѣжутъ поперегъ волоконъ. Шпигованная говядина разрѣзывается такъ, чтобы шпикъ и волокна были перерѣзаны поперегъ.

Рисунокъ 9.



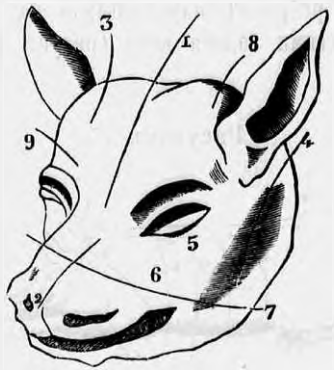
Филей рѣжется такъ, какъ показано на рисункѣ 9.

Рисунокъ 10.



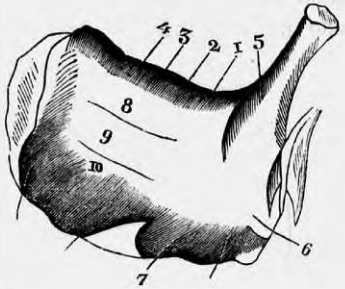
Почетная часть телятины: отрѣзываютъ филей и почки, остальное дѣлятъ на равныя части; потомъ отдѣляютъ каждое ребро съ оставшимся на немъ мясомъ (рисунокъ 10).

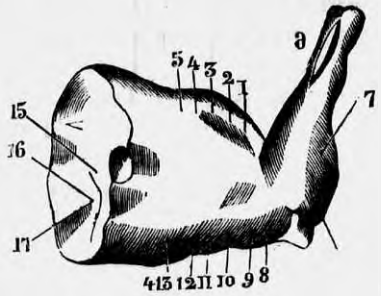
Рисунокъ 11.



Телячья голова. Кости должны быть впередъ вынуты. Отрѣзываютъ щеки, виски и уши, вынимаютъ ложкою мозгъ (рисун. 11).

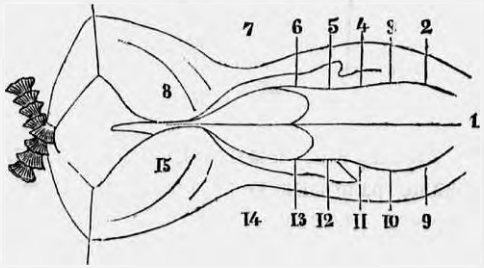
Рисунки 12, 13.





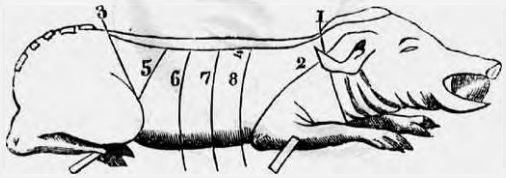
Баранье стегно разрѣзывается горизонтально, какъ показано на рисункѣ 12; почти также рѣжется плечо; здѣсь самыми лучшими кусками считаются отмѣченные цифрами 8, 9 и 10 (рисунокъ 13).

Рисунокъ 14.



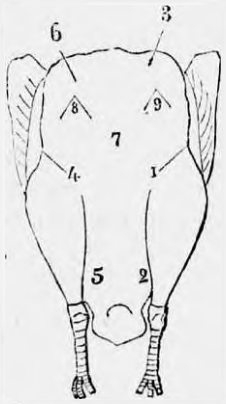
Барашекъ разрѣзывается сперва вдоль отъ 1 до хвоста, потомъ отдѣляются ребра съ находящимся на нихъ мясомъ. Наконецъ рѣжутъ ломтями заднія ноги (рисун. 14).

Рисунокъ 15.



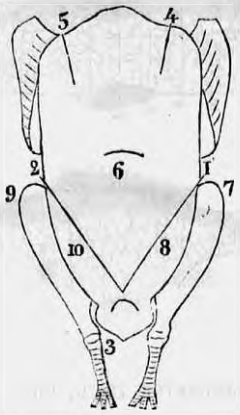
Поросенокъ. Отдѣляютъ голову, снимаютъ кожу со спины, боковъ, заднихъ ногъ и живота, разрѣзываютъ ее на куски. Потомъ отрѣзываютъ переднія ноги, разрѣзываютъ туловище вдоль, а потомъ рѣжутъ поперегъ, какъ показано на рисункѣ 15.

Рисунокъ 16.



Пулярка, каплунъ, цыпленокъ. Отдѣляютъ ноги и крылья, а туловище разрѣзываютъ вдоль; каждую половину дѣлятъ потомъ поперегъ (рисунокъ 16).

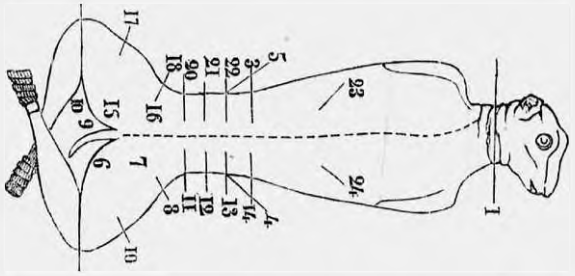
Рисунокъ 17.



Точно также рѣжется индѣйка, гусь и утка (рисун. 17).

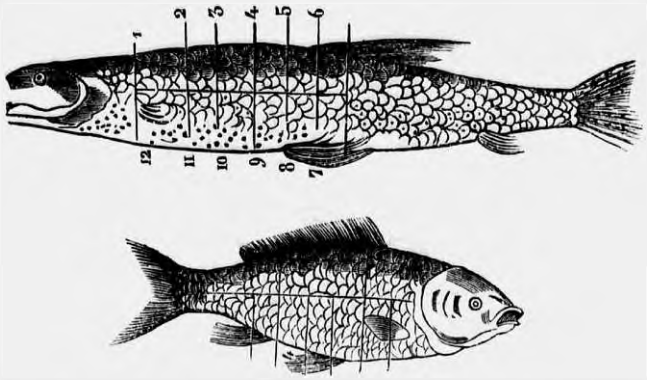
Голубь разрѣзывается на четыре части.

Рисунокъ 18.



Заяцъ. Отдѣляютъ голову и ноги, а туловище дѣлится на куски поперечными разрѣзами (рисун. 18).

Рисунки 19 и 20.



Рыба вообще разрѣзывается такъ, какъ показано на рисункахъ. Разрѣзываютъ спину вдоль, дѣлаютъ надрѣзъ посреди бока отъ жабръ до хвоста, и потомъ разрѣзываютъ поперегъ. Если рыба не велика, то дѣлаютъ только разрѣзъ на спинѣ, а потомъ рѣжутъ поперегъ.

ЗАВТРАКИ.

		обѣдъ.
1)	Бульонъ въ чашкахъ	41
	Галантиръ изъ телятины	8
	Свиныя котлеты	16
	Ростбифъ	25
	Фаршированные артишоки	104
	Желе изъ краснаго вина	1
2)	Фрикасе изъ телятины	20
	Осетровыя котлеты въ папильоткахъ	29
	Цвѣтная капуста	33
	Жареная дичь	8
	Шарлотъ	9
	Безе	11
3)	Сардины, сельди á la sardine, икра зернистая и паюсная, раки, устрицы.	
	Цыплята съ бешамелью	55
	Entre—côtes	60
	Рябчики съ труфелемъ	35
	Вафли	20
	Битыя сливки къ нимъ	23
	Желе, какое угодно.	
	Фрукты; сыръ 2, 3-хъ сортовъ.	
4)	Свиная голова въ галантирѣ	22
	Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ	23
	Цвѣтная капуста съ пармезаномъ	96
	Яблочный пирогъ	40
	Миндальный пирогъ	102

Вообще за завтракомъ подаютъ всѣ холодныя блюда, такъ называемыя entrée: соусы, жареное съ салатомъ, пироги, пирожки, сладкія блюда, фрукты, сыръ.

Что касается обѣдовъ, то выборъ блюдъ зависитъ отъ личнаго вкуса; нужно замѣтить, что непремѣнное условіе такъ называемаго похороннаго обѣда составляютъ блины и кисель.

СКОРОМНЫЙ СТОЛЪ.

ЧАСТЬ 1-я.

ОБѢДЪ 1.

1. Супъ съ фаршемъ, пирожки.—2. Разварной поросенокъ.—3. Телячьи ножки.—4. Индѣйка фаршированная.—5. Желе изъ краснаго вина.

Супъ съ фаршемъ.

Взять говядины, вымыть ее, положить въ кострюлю, посолить, прибавить очищенную луковицу и варить. Когда говядина поспѣетъ въ половину, вынуть ее, бульонъ процѣдить; потомъ, перемывъ говядину, чтобы не было на ней накипи, положить опять въ кострюлю, влить процѣженный бульонъ, прибавить кореньевъ и поставить на легкій огонь. Между тѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: изрубить мягко говядину или телятину, размочить въ водѣ мякишъ бѣлаго хлѣба, смѣшать съ говядиною, разбить 2 яйца, посолить (если угодно положить немного перцу), порубить еще, сдѣлать шарики, опустить предъ обѣдомъ въ горячій бульонъ, дать прокипѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины для бульону 4 фунта.
Луку 1 шт.
Петрушки, сельдерея по 1 или по половинѣ корешка.
Говядины для фарша отъ 1 съ половиной до 2 ф.
Мякишъ изъ половины бѣлаго хлѣба.
Яицъ 2 штуки.

Пирожки.

Взять 2 ф. муки, высыпать на столъ, разбить 2 яйца, положить соли, полъ-ложки столовой воды, замѣсить тѣсто, чтобы оно было не очень круто, раскатать скалкой, на одну половину наложить кусочками масла чухонскаго, другой накрыть и катать скалкой обыкновенно, какъ лапшу. Когда масло хорошо укатается, положить еще слой масла и опять катать; когда тѣсто будетъ готово, нарѣзать его кружками или четвероугольниками, положить начинку, защипать и жарить въ маслѣ.

Начинка дѣлается слѣдующимъ образомъ: поджарить изрубленную говядину въ маслѣ, положить по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, положить немного мелко изрубленныхъ яицъ, перемѣшать и класть въ пирожки.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 фунта.
Яицъ 2 штуки.
Полъ-ложки столовой воды.

Разварной поросенокъ.

Очистивъ и обмывъ молодаго молочнаго поросенка, сварить его до мягкости, наблюдая притомъ, чтобы онъ не переварился совершенно. Подавая къ столу, разрубить его на части, облить свѣжею сметаною съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ и осыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

Телячьи ножки.

Взять телячьи ножки, ошпарить ихъ, снять, какъ можно чище, волосы, хорошенько вымыть, вынуть кости, вымыть еще разъ, обвалять въ яицахъ и сухаряхъ и жарить на легкомъ огнѣ.

Къ нимъ подается соусъ изъ англійскаго горошка или изъ тертаго картофеля. Изъ англійскаго горошка соусъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять горошку, положить его въ кострюльку, налить водой, поставить на плиту и варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается мягкій; потомъ взять двѣ столовыя ложки муки, двѣ ложки коровьяго масла, стереть масло съ мукою, влить немного воды, размѣшать съ горошкомъ, положить три или четыре столовыхъ ложки мелкаго сахару, размѣшать хорошенько и поставить кипятить.

Соусъ картофельный дѣлается слѣдующимъ образомъ: сварить картофель, протереть сквозь рѣшето, посолить, развести молокомъ, чтобъ не было густо и ни жидко, взять двѣ столовыхъ ложки муки, столько же коровьяго масла, стереть, влить немного молока, смѣшать, вылить въ соусъ и поставить на плиту.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ ножекъ: по одной ножкѣ на каждую персону.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.
Горошку три осьмушки фунта.
Муки 2 столовыхъ ложки.
Коровьяго масла 3 ложки.
Сахару отъ 3 до 4 ложекъ.
Картофелю отъ 10 до 15 штукъ.
Молока отъ 3 до 4 стакановъ.
Муки 2 ложки и столько же коровьяго масла.

Индѣйка фаршированная.

Ощипать индѣйку, опалить, выпотрошить, хорошенько вымыть, посолить, нафаршировать зобъ и средину, положить на противень, полить масломъ и поставить жарить, поворачивать до тѣхъ поръ, пока подрумянится.

Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: мелко изрубить печенку, поджарить въ коровьемъ маслѣ, посолить, смѣшать съ булкою, намоченною въ молокѣ и выжатою, прибавить яицъ, масла, коринки, сахару и смѣшать это все вмѣстѣ.

ВЫДАТЬ.

Печенки 1 штуку.
Коровьяго масла 2 ложки.
Бѣлый хлѣбъ 1.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла коровьяго отъ 1 до 2 ложекъ.
Коринки 1 чайную чашку.
Сахару отъ 1 до 2 кусковъ.

Желе изъ краснаго вина.

Возьми три стакана краснаго вина, полъ-стакана воды, развари въ этомъ 3 лота осетроваго клею, положи сахару, корицы, кардамону, дай кипѣть полчаса, процѣди сквозь салфетку, разлей въ формы.

ВЫДАТЬ.

Вина 3 стакана.
Воды пол. стакана.
Клею осетроваго 3 лота.
Мелкаго сахару отъ 6 до 7 ложекъ столовыхъ.
Корицы и кардамону по одной щепоткѣ.

ОБѢДЪ 2.

1. Потроха.—2. Душоная говядина.—3. Жареная курица.

Потроха.

Вычистить, обобрать и обмыть хорошенько гусиные потроха, положить въ горшокъ или въ кострюлю, говядину хорошенько вымыть и положить туда же, очистить 2 луковицы, вымыть ихъ, очистить огурцы, изрѣзать мелко, нарѣзать петрушки, сельдерею, положить это все въ горшокъ, налить водой и поставить варить. Когда довольно поварится, сдѣлать подправку: взять муки, масла, хорошенько стереть, прибавить немножко холодной воды, вылить въ потроха, смѣшать, положить лавроваго листу и варить.

ВЫДАТЬ.

Гусиный потрохъ 1.
Говядины 3 фунта.
Луку 2 луковицы.
Огурцовъ 1 десятокъ.
Петрушки 2 корня.
Сельдерею 1 кор. если большой; маленькихъ 2 кор.
Муки 2 столовыхъ ложки.
Масла 2 столовыхъ ложки.
Лавроваго листу 3 листика.

Душоная говядина.

Отдѣлить отъ костей хорошій кусокъ говядины, нашпиговать ее, положить въ горшокъ вмѣстѣ съ накрошенною морковью и нѣсколькими луковицами. Дно же самаго горшка уложить ломтями шпига, посолить, положить нѣсколько горошинъ перцу, гвоздики, облить бульономъ и стаканомъ бѣлато вина, накрыть горшокъ, какъ можно плотнѣе, крышкою и варить на слабомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, посыпать зеленью петрушки и подавать на столъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Шпигу 1 фунтъ.
Моркови 2 штуки.
Луку отъ 3 до 4 луковицъ.
Перцу отъ 6 до 7 горошинъ.
Гвоздики 2 головки.
Вина бѣлаго 1 стаканъ.

Жареная курица.

Очистивъ курицу, выпотрошить, потомъ хорошенько вымыть, осторожнѣе отдѣлить кожицу отъ мяса такъ, чтобы она не прорвалась; потомъ изрубить нѣсколько сваренныхъ въ крутую яицъ, развести ихъ сырыми яицами, прибавить немного мелко-рубленой зелени петрушки, начинить этою смѣсью курицу между кожею и мясомъ, зашить разрѣзъ и завязать кожу у шеи покрѣпче ниткою. Послѣ того положить курицу въ кипятокъ на полчаса; потомъ вынуть ее, положить на противень, кругомъ обмазать масломъ, поставить жарить въ печь, чаще поворачивать ее и мазать масломъ, чтобы хорошенько поджарилась и зарумянилась.

ОБѢДЪ 8.

1. Супъ съ клецками.—2. Свиная голова въ сметанѣ.—3. Жареный заяцъ.

Супъ съ клецками.

Взять говядины, вымыть ее, положить въ кострюлю, посолить, прибавить очищенную луковицу и варить. Когда говядина поспѣетъ

въ половину, вынуть ее, бульонъ процѣдить; потомъ, перемывъ говядину, чтобы не было на ней накипи, положить опять въ кострюлю, влить процѣженный бульонъ, прибавить кореньевъ и поставить на легкій огонь. А между тѣмъ приготовить клецки слѣдующимъ образомъ: взять 2 ложки коровьяго растопленнаго масла, тереть въ чашкѣ ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, положить 4 яйца и замѣсить на нихъ тѣсто, холодной воды, посолить и стереть хорошенько. Передъ обѣдомъ, брать понемногу серебряною ложкою изъ приготовленнаго тѣста кусочки, опускать въ кипящій бульонъ и дать прокипѣть, чтобы клецки уварились.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Луку 1 луковицу.
Кореньевъ: петрушки 1 штуку.
» сельдерею пол. штуки.
Коровьяго масла 2 ложки.
Яицъ 4 штуки.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.

Свиная голова въ сметанѣ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько свиную голову, стнять у ней нижнюю челюсть съ языкомъ, варить въ водѣ до мягкости, вынуть глаза, голову положить на блюдо, облить тертымъ свѣжимъ хрѣномъ съ сметаною и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

Жареный заяцъ.

Хорошенько очистить и оправить свѣжаго зайца, нашпиговать его мелкимъ шпигомъ и жарить въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ, растопивъ въ кострюлѣ кусокъ масла, перемѣшать его съ мукою, съ крошеннымъ лукомъ или шарлотами, съ изрѣзанными ломтиками огурцами, очищенными и перемытыми сморчками и труфелями, подлить бульону, закрыть кострюлю крышкою и уварить до надлежащей густоты; а потомъ приправить по вкусу солью и лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ. При подачѣ къ столу, выложить жаренаго зайца на блюдо и процѣдить къ нему сквозь сито рагу.

ВЫДАТЬ.

Масла четверть фунта.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Луку 2 шт. или отъ 6 до 7 шарлотокъ.
Огурцовъ 2 штуки.
Горсть сморчковъ.
Нѣсколько труфелей.

ОБѢДЪ 4.

1. Похлебка изъ почекъ.—2. Говяжій студень.—3. Жареная утка.

Похлебка изъ почекъ.

Взять почку и фунта 2 говядины отъ грудины, хорошенько вымыть, положить въ горшокъ, посолить, налить водой и поставить въ печь. Когда же бульонъ уварится, снять пѣну, процѣдить. Потомъ изрѣзать десятокъ очищенныхъ соленыхъ огурцовъ и двѣ луковицы, положить все это въ бульонъ съ говядиною и дать прокипѣть. Послѣ того приправить мукою съ коровьимъ масломъ, положить лавроваго листу и поставить опять въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

ВЫДАТЬ.

Почку 1 штуку.
Говядины 2 фунта.
Соленыхъ огурцовъ 10 штукъ.
Луку 2 штуки.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла 2 ложки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листиковъ.

Говяжій студень.

Взять говяжьи или свиныя ноги, уши и губы, очистить ихъ по обыкновенію, положить въ горшокъ, посолить, очистить 2 луковицы, немного петрушки, положить все это въ горшокъ, налить водой и варить до тѣхъ поръ, пока все разварится совершенно. Потомъ вынуть, отдѣлить отъ костей мясо, изрубить, положить въ формы, залить процѣженнымъ бульономъ и вынесть на холодъ.

Жареная утка.

Взять хорошую утку, очистить отъ перьевъ и опалить. Чтобъ очистить копоть и черноту, то должно натереть утку ржаною мукою, потомъ выпотрошить, хорошенько вымыть, положить на противень, посолить, помазать немного масломъ, подлить нѣсколько воды, чтобы не пригорала; поставить въ печь, переворачивать чаще и обливать собственнымъ ея сокомъ.

ОБѢДЪ 5.

1. Щи съ грибами.—2. Винегретъ.—3. Жареный картофель.—4. Взваръ.

Щи съ грибами.

Взять капусты, одну луковицу, положить въ горшокъ, посолить, налить водою и поставить въ печь, чтобы кипѣло. Потомъ сдѣлать приправку: муки, масла, стереть все хорошенько ложкой, развести немного водой, прибавить жаренаго въ маслѣ луку, грибовъ, лавроваго листу, вылить это все въ горшокъ, смѣшать и поставить варить.

ВЫДАТЬ.

Капусты треть горшка.
Луку отъ 1 до 2 шт.
Грибовъ бѣлыхъ 10 штукъ.
Муки 2 ложки.
Масла 3 ложки.
Лавроваго листу 3 листика.

Винегретъ.

Можно дѣлать изъ всякой рыбы, изжаривъ и очистивъ ее отъ костей, уложить на блюдо, убрать свеклой, картофелемъ, солеными огурцами, лимонами, капорцами, маслинами и, если случится, галантиръ, обложить имъ самый верхъ, нарѣзавъ тоненькихъ пластинокъ, или изрубивъ ножикомъ, обсыпать. Обливку для винегрета приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: взять столовую ложку прованскаго масла, чайную чашку уксусу, чайную ложку горчицы, столовую ложку мелкаго сахару, сбить все вмѣстѣ, положить немного соли и облить винегретъ.

Жареный картофель.

Сырой картофель очистить, нарѣзать ломтиками, обвалять въ мукѣ, уложить въ одинъ рядъ на сковороду, налить масла и жарить. Переворачивать до тѣхъ поръ, пока зарумянится.

Взваръ.

Взять сухихъ плодовъ: яблоковъ, грушъ, вишенъ, малины, шепталы, кусокъ корицы, нѣсколько головокъ гвоздики, изюму, черносливу; сложить въ кострюльку, налить воды и поставить вариться. Когда поспѣетъ въ половину, влить бѣлаго столоваго вина, положить сахару и дать нѣсколько разъ вскипѣть.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Вишенъ, малины, шепталы, изюму, черносливу каждаго по 2 или 2 съ пол. горсти.
Гвоздики 5 головокъ.
Сахару мелкаго пол. стакана.
Вина бѣлаго отъ половины до 1 стакана.

ОБѢДЪ 6.

1. Красный супъ съ уткой.—2. Кулебяка съ вязигой.—3. Жареная телятина.—4. Компотъ яблочный.

Красный супъ съ уткой.

Поджаривъ на вольномъ огнѣ въ чухонскомъ маслѣ чищенныхъ кореньевъ: петрушки и сельдерея, также накрошенной свѣжей капусты и ветчины; когда все это хорошо зарумянится, налей краснымъ бульономъ; потомъ положи туда же обжаренную утку и дай кипѣть до готовности. При подачѣ къ столу, въ этотъ супъ должно положить жареныхъ сосисекъ и гренокъ.

ВЫДАТЬ.

Петрушки 1 кор.
Сельдерея 1 кор.
Свѣжей капусты.
Ветчины отъ четверти до полуфунта.
Утку 1.
Масла чухонск. 2 ложки.
Сосисекъ по одной на человѣка.
Хлѣба бѣлаго половину.
Масла 1 съ половин. ложки.

Кулебяка съ вязигой.

Взять вязигу, вымыть, положить въ кострюлю, посолить, налить водою и варить до мягкости; потомъ слить воду, изрубить мелко, прибавить въ водѣ отвареннаго рису, малосольной осетрины, перемѣшать это вмѣстѣ, немного посолить, намаслить; потомъ, раскатавши тѣсто, положить эту начинку, защипать и печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 фунтовъ.
Вязиги пол. фунта.
Рису пол. фунта.
Малосольной осетрины 2 фунта.
Масла пол. фунта.

Жареная телятина.

Положить заднюю четверть телятины на противень, немного посолить, обмазать коровьимъ масломъ, и подлить немного воды, чтобы не пригорѣла; потомъ поставить въ печь и наблюдать, чтобы телятина, какъ нѣжное мясо, не пережарилась; а для того надобно ее поворачивать съ одной стороны на другую и намазывать обѣ стороны масломъ. Когда же телятина довольно зарумянится съ обѣихъ сторонъ, облить ее сокомъ, который изъ нее вытекъ, обсыпать толчеными сухарями и поставить еще на нѣсколько времени въ печь.

Компотъ яблочный.

Очистивъ яблоки, вырѣжь сердцевину, разрѣжь пополамъ и свари въ водѣ, пока размякнутъ; потомъ, откинувъ ихъ на сито, отваръ процѣди, прибавь къ нему $1\frac{1}{2}$ ф. просѣяннаго сахару, стаканъ бѣлаго винограднаго вина и по 2 золотника гвоздики и корицы, увари все это до густоты сыропа; послѣ того, обобравъ 2 ф. винограда, положи въ сыропъ, прибавь туда нѣсколько лимонной корки и дай настояться. Наконецъ, уложивъ яблоки на блюдо такъ, чтобы середина онаго была пуста, клади туда виноградъ и яблоки, натыканные гвоздикою и корицею и облей компотъ густымъ сыропомъ.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 20 штукъ.
Сахару мелкаго полтора фунта.
Вина 1 стаканъ.
Гвоздики 2 золотника.
Корицы 2 золотника.
Винограду 2 фунта.
Полъ-лимона.

ОБѢДЪ 7.

1. Разсольникъ.—2. Гаше изъ баранины.—3. Жареный поросенокъ.—4. Кремъ.

Разсольникъ.

Взять фунтовъ 5 или 6 свѣжей говядины, хорошенько вымыть, положить въ горшокъ, нарѣзать помѣльче чищенныхъ соленыхъ огурцовъ, моркови, рѣпы, петрушки, сельдерею, порею; нарѣзавъ кусочками ветчину, должно поджарить все это съ мукою въ чухонскомъ маслѣ. Затѣмъ, наливъ бульономъ цыплятъ, начиненныхъ подъ кожею яйцами, укропомъ и зеленью, положить въ разсольникъ; а когда оный поспѣетъ, посыпать его рубленою зеленью петрушки и укропа и забѣлить сметаной.

Цыплятъ чинить слѣдующимъ образомъ: отдѣлить шкурку отъ мяса такъ, чтобы не прорвать ее. Изрубить нѣсколько сваренныхъ въ крутую яицъ, прибавить зелени петрушки, разбить 2 сырыхъ яйца, смѣшать и начинить цыпленка, зашить кожицу, чтобы начинка не могла вылезть.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 5 до 6 фунтовъ.
Соленыхъ огурцовъ 2 десятка.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 небольшую.
Петрушки 2 корня.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 корень.
Ветчины 1 фунтъ.
Муки 2 ложки.
Масла 3 ложки.

Гаше изъ баранины.

Изжарьте кусокъ бараньяго брегна, срѣжьте мясо съ костей, выньте жилы и перепонки, изрубите по мельче. Влейте нѣсколько ложекъ бульону въ кострюлю, положите рубленую баранину и поставьте на легкій огонь. За нѣсколько минутъ до обѣда, подбейте соусъ яичными желтками и прибавьте свѣжаго масла.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Бульону отъ 6 до 7 ложекъ.
Яичныхъ желтковъ 2 штуки.
Масла 1 ложку.

Жареный поросенокъ.

Изъ хорошаго очищеннаго и вымытаго поросенка вынуть потроха, сварить въ водѣ съ солью, а когда они поспѣютъ, то изрубить мелко съ 5 или 6 круто сваренными яйцами, развести фаршъ сырыми яйцами, посолить по вкусу и, начинивъ этимъ поросенка, залить разрѣзъ, обмазать масломъ, положить на противень и поставить въ печь, обливая чаще его собственнымъ сокомъ, пока совершенно обжарится.

Кремъ.

Взбить прежде на льду штофъ свѣжихъ густыхъ сливокъ; потомъ разварить четверть ф. рыбьяго клею, процѣдить, дать остынуть и положить въ сливки съ прибавленіемъ наскобленной съ однаго свѣжаго лимона цедры и толченаго тертаго объ лимонъ сахару полфунта; все это промѣшать хорошенько, выложить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 1 штофъ.
Рыбьяго клею полфунта.
Сахару полфунта.

ОБѢДЪ 8.

1. Супъ съ рисомъ.—2. Галантиръ изъ телятины.—3. Коровье вымя подъ соусомъ.—4. Жареная дичь.—5. Каравай изъ творогу.

Супъ съ рисомъ.

Взять кострецу фунта 4 или 5, хорошенько вымыть, положить въ горшокъ, очистивъ двѣ луковицы, нарѣзать петрушки, вымыть ее, положить все это въ горшокъ, посолить, налить водой и поставить въ печку. Когда въ половину сварится, процѣдить бульонъ, вымыть говядину, чтобы не было накипи, сложить это все въ горшокъ, всыпать крупъ и варить.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 корень.
Крупъ четверть фунта.

Галантиръ изъ телятины.

Разваривъ телячью голову и ножки до тѣхъ поръ, пока всѣ кости отстанутъ и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ, должно процѣдить оный, положить въ него понемногу очищенныхъ и накрошенныхъ кореньевъ: луку, лавроваго листу, зернистаго перцу, гвоздики, корицы и влить чайную чашку уксуса, а для желающихъ можно прибавить стаканъ хорошаго винограднаго вина, и все это кипятить часъ времени. За симъ, сбить вѣничкомъ 8 яицъ, влить стаканъ холодной воды и, не преставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать исподволь кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ и процѣдить сквозь чистую салфетку. Когда такимъ образомъ галантиръ будетъ готовъ, то налить его немного въ кострюлю или глубокую посудину, дать застыть, уложить потомъ на него ломтиками, тонко нарѣзаннаго, свѣжаго лимона, также капорцевъ, оливокъ, круто сваренныхъ и на четверо разрѣзанныхъ яицъ и нарѣзанной кружками моркови, а сверхъ всего вареной, поджаренной въ маслѣ и разрѣзанной небольшими кусками какой-нибудь дичи: куръ, поросенка, индѣйки, гуся, утки, и т. п. (изъ чего хотятъ сдѣлать галантиръ); заливши послѣ того бульономъ, дать застынуть; потомъ опять положить слой живности по прежнему, опять залить бульономъ и застудить на снѣгу или на льду. При вынимании галантира изъ посудины, должно ее прежде опускать въ теплую воду, чтобъ она слегка нагрѣлась и галантиръ отсталъ бы отъ нее.

ВЫДАТЬ.

Луку 2 головки.
Лавроваго листу 3 листика.
Перцу 6 горошинъ.
Гвоздики отъ 3 до 4 головокъ.
Оливокъ 10 штукъ.
Яицъ вареныхъ 5 штукъ.
Моркови 1 корень.
Корицы небольшую палочку.
Уксусу чайную чашку.
Вина 1 стаканъ.
Яицъ сырыхъ 8 штукъ.
Воды холодной 1 стаканъ.
Лимонъ 1.
Капорцевъ 2 ложки.
Полъ-курицы.

Коровье вымя подъ соусомъ.

Взять коровье вымя, хорошенько вымыть, положить въ горшокъ, посолить, налить водою и варить нѣсколько часовъ; потомъ, чрезъ сутки, разрѣзать его на ломтики, толщиною въ палецъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ съ яицами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и подавать подъ соусомъ, а также съ салатомъ, шпинатомъ, зеленымъ горошкомъ и проч.

Жареная дичь.

Ощипать, выпотрошить дичь, какая есть; хорошенько вымыть ее, нарѣзать шпигъ тонкими ломтями, обвернуть дичь, положить на противень или въ глубокую сковороду и поставить въ духовой шкафъ.

Каравай изъ творогу.

Взять творогу, положить туда яицъ, масла, сахару, изюму, всыпать манной крупы и тереть до тѣхъ поръ, пока не будетъ комочковъ, подливая понемногу цѣльнаго молока, такъ чтобы было ни густо и ни жидко; потомъ выложить все это въ форму, обмазавши ее масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печку.

ВЫДАТЬ

Творогу 2 фунта.
Яицъ 5 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Сахару 2 ложки.
Изюму 1 стаканъ.
Манной крупы полфунта.

ОБѢДЪ 9.

1. Борщъ.—2. Холодная баранья голова.—3. Котлеты.—4. Шарлотъ.

Борщъ.

Нарѣзать говядину, нѣсколько ветчины и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, налить водою и дать хорошенько увариться. Между тѣмъ, взять бураковъ, искрошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положивъ туда упомянутую мясную провизію, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. Къ борщу подаютъ по большей части хорошую сметану.

Холодная баранья голова.

Опаливъ голову и ноги молодаго барана, очистить и перемыть ихъ; потомъ, наливъ водою, посолить и варить. Когда же все поспѣетъ, то обрѣзать уши съ мясистыми частями, взломить черепъ, осторожно вынуть мозгъ, раздѣлить его на двое, и положить близь ушей; разрѣзать языкъ, положить по срединѣ, пополамъ, около него мягкія части щекъ, ногъ. Наконецъ, смѣшавъ тертый свѣжій хрѣнъ съ сметаною, облить все, посыпать рубленою зеленью и подавать.

Котлеты.

Котлеты можно дѣлать изъ мяса разной живности, какъ то: изъ говядины, телятины, баранины и свинины, а нѣкоторые приготовляютъ ихъ даже изъ малосольной солонины. Для сего, отдѣливъ мясо отъ костей, вырѣзавъ жилы, отнявъ перепонки, изрубить какъ можно мягче, прибавить къ мясу размоченнаго въ водѣ, въ бульонѣ или въ молокѣ бѣлаго хлѣба, выжатаго до суха. Положить яицъ, соли и все это еще хорошенько порубить, а потомъ дѣлать котлеты круглыя или продолговатыя; наконецъ обсыпать котлеты толчеными сухарями и жарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Ихъ подаютъ или съ соусомъ изъ англійскаго горошку, или съ тертымъ картофелемъ (см. обѣдъ I).

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Хлѣба бѣлаго половину.
Яицъ сырыхъ 2 штуки.

Шарлотъ.

Замѣсить не очень крутое тѣсто на 2 яйцахъ, положить масла, раскатать, какъ для лапши, вырѣзать кружокъ, величиною съ дно кострюли; этотъ кружокъ кладется въ кострюлю, бока которой также обкладываются тѣстомъ; на тѣсто кладется рядъ яблокъ, рѣзанныхъ кружками и слой варенья, потомъ кружокъ тѣста, опять рядъ яблокъ и слой варенья. Ряды укладываются до тѣхъ поръ, пока не наполнится вся кострюля, но послѣдній слой долженъ быть изъ тѣста. Потомъ ставятъ въ печь или въ духовой шкафъ.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ отъ 10 до 12 штукъ.
Варенья отъ 1 до полтора фунта.
Муки 2 фунта.
Яицъ 2 штуки.

ОБѢДЪ 10.

1. Щи съ кислою капустою.—2. Соусъ изъ тетеревей.—3. Жареная говядина.

Щи съ кислою капустою.

Взять 4 ф. говядины, вымыть ее, положить въ горшокъ, положить капусты и 2 луковицы, посолить, налить водой и поставить въ печку. Когда немного поварится, сдѣлать приправку: изъ $1^1/_2$ ложки бѣлой муки, ложки коровьяго масла, стереть все это хорошенько, развести немножко холодной водой, влить въ горшокъ, размѣшать и поставить варить.

Соусъ изъ тетеревей.

Очистивъ и оправивъ, какъ слѣдуетъ, молодыхъ тетеревей, изжарь ихъ на вертелѣ и разрѣжь на части; кости же истолки мелко въ ступкѣ, положи въ кострюлю съ корками бѣлаго французскаго хлѣба, изрѣзаннымъ лукомъ, шарлотомъ, солью, лавровымъ листомъ; налей краснаго вина и, давъ хорошенько прокипѣть, протри сквозь частое сито. Потомъ уложи тетеревей на блюдо, облей ихъ приготовленнымъ соусомъ и обложи кругомъ гренками.

Жареная говядина.

Для жаренаго должно выбрать филейную часть говядины, хорошенько вымыть ее, положить на противень, посолить, сверху обмазать немного масломъ, подлить немного воды, чтобы не пригорѣла и поставить въ печь, чтобы прожарилась. Если говядина жирна, то жарить съ ней вмѣстѣ сырой очищенный картофель; а если не такъ жирна и мало даетъ соку, то можно подлить подъ нее немного бульону и коровьяго масла.

ОБѢДЪ 11.

1. Лапша.—2. Гаше изъ говядины.—3. Сосиски съ кислой капустой.—4. Безе.

Лапша.

Замѣсить на молокѣ и яицахъ крутое тѣсто, раскатать въ тонкіе листы, свернуть въ трубочки и искрошить въ видѣ тонкихъ нитей, за полчаса до обѣда засыпать лапшу въ кипящій бульонъ и, давъ

раза два прокипѣть, подаютъ на столъ. Бульонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взявъ фунта 3—4 говядины, вымыть и положить въ горшокъ, очистить двѣ луковицы, петрушки, положить все это въ горшокъ, посолить, налить водой и варить до тѣхъ поръ, пока говядина сдѣлается мягка. Потомъ, вынувъ говядину, смыть накипь, процѣдить бульонъ, за $^1/_2$ часа до обѣда вскипятить его и засыпать лапшу.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 фунта.	Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Яицъ сырыхъ 2 штуки.	Луку 2 головки.
Молока 1 ложку.	Петрушки 1 корень.

Гаше изъ говядины.

Изрубить, какъ можно мельче, лукъ и поджарить въ коровьемъ маслѣ; прибавить муки и, держа на огнѣ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока мука не приметъ золотистаго цвѣта; подлить бульону и вина, прибавить соли и перцу, варить, пока поспѣетъ; положить рубленую вареную говядину, подержать еще на огнѣ и, вливъ ложку горчицы, подавать.

ВЫДАТЬ.

Луку 4 головки.	Вина 1 ложку.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.	Говядины отъ 2 до 2 съ половиною фун.
Муки 2 ложки.	Горчицы 1 ложку.
Бульону 3 ложки.	

Сосиски съ кислой капустой.

Взять сосисекъ, сколько потребуется, ополоснуть ихъ холодной водой, положить на глубокую сковороду, помазать ее коровьимъ масломъ и жарить на легкомъ огнѣ. Соусъ изъ капусты приготовляется слѣдующимъ образомъ: отжавъ кислую капусту, положить ее на сковороду, прибавить ложки 2 коровьяго масла и поставить жарить; между тѣмъ приготовить приправку: 2 ложки крупичатой муки и 3 ложки коровьяго масла стереть хорошенько и развести холодною водой; капусту сложить въ кострюльку, вылить туда подправку, перемѣшать; если густо, прибавить воды и поставить въ печь.

Безе.

Взбить 4 яичныхъ бѣлка, прибавить тертой съ одного лимона цедры и пол. ф. мелкаго сахару, смѣшавъ вмѣстѣ, класть ложкою

на бумагу небольшія лепешечки и давать въ печи зарумяниться. По остуженіи, отнявъ осторожнѣе отъ бумаги, должно вырѣзывать у этихъ лепешечекъ небольшія отверстія, въ которыя вливать малиновый или вишневый сокъ, или сливочную пѣну съ ванилью, и закрыть отверстія при подачѣ къ столу.

ОБѢДЪ 12.

1. Супъ изъ поросенка.—2. Говяжій языкъ подъ соусомъ.—3. Жареный каплунъ.

Супъ изъ поросенка.

Сварить бульонъ изъ 4 ф. поросенка, положить луку, кореньевъ, процѣдить; между тѣмъ сварить отдѣльно перловую крупу съ масломъ, положить ее вмѣстѣ со сметаной въ приготовленный бульонъ и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Поросенка 4 фунта.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Перловой крупы половина фунта.
Масла полторы ложки.

Говяжій языкъ подъ соусомъ.

Сварить говяжій языкъ просто въ соленой водѣ, кожу съ него снять и разрѣзать его вдоль; потомъ, положивъ на сковороду кусокъ коровьяго масла, обжарить въ немъ съ обѣихъ сторонъ обѣ половины языка. За тѣмъ, поджаривъ въ кострюлѣ нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, положить туда накрошеннаго луку, лавроваго листу, толченой гвоздики, изюму, коринки, изрѣзанныхъ тонкими полосками миндалю и лимонной корки; все это смѣшать вмѣстѣ, налить мяснымъ бульономъ и влить стаканъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою, вскипятить хорошенько, мѣшая безпрестанно; послѣ того прибавить ренскаго уксусу, лимону и сахару, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ приготовленный говяжій языкъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 ложки.
Масла 3 ложки.
Луку 1 головку.
Лавроваго листу 3 листика.
Полъ стакана вина.
Полъ стакана воды.
Гвоздики щепотку.
Изюму четверть фунта.
Коринки 1 горсть.
Миндалю 1 горсть.
Корку съ одного лимона.
Ренскаго уксусу 1 рюмку.
Полъ-лимона.
Сахару отъ 2 до 3 ложекъ.

Жареный каплунъ.

Очистивъ, выпотрошивъ и заправивъ каплуна, посолить, положить въ кострюльку, въ которой кипитъ масло, и поставить на огонь; переворачивать почаще, пока поспѣетъ и зарумянится.

ОБѢДЪ 13.

1. Бураки.—2. Колдуны.—3. Жареная баранина.

Бураки.

Искрошить мелко свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ съ мукою, налить хорошимъ бульономъ; потомъ, оправивъ говядину, баранину, свинину или ветчину и очищенную молодую курицу (что есть, большею частью говядину со свининою или ветчиною), разбить на небольшіе куски, развести огуречнымъ разсоломъ или квасомъ и дать кипѣть. Когда все въ половину поспѣетъ, подложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ; подавая къ столу, забѣлить сметаной.

ВЫДАТЬ.

Свеклы 2 корня.
Луку 2 головки.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 2 ложки.
Сметаны 2—3 ложки.
Говядины отъ 1 до 2 фунтовъ.
Свинины 2 фунта.
Сосисекъ по 1 штукѣ на человѣка.

Колдуны.

Возьми 2 ф. нежирнаго мяса, мягко изруби и потомъ истолки въ ступѣ. Съ 2 ф. почечнаго сала сними перепонку, изрѣжь на мелкіе кусочки, смѣшай съ мясомъ и еще толки въ ступкѣ, чтобъ сдѣлалось, какъ тѣсто. Тогда выложи на блюдо, прибавь немного перцу, мускатнаго орѣха и соли, все хорошенько размѣшай; потомъ приготовь прѣсное тѣсто, раскатай такъ тонко, чтобъ только не рвалось. Когда тѣсто раскатано, то положивъ на него немного говядины, прикрыть тѣмъ же пластомъ тѣста и обрѣзать рѣзцомъ, на подобіе вареника. Не задолго до обѣда, вскипяти воды съ солью, опусти въ воду колдуны и дай вариться до тѣхъ поръ, пока они всплывутъ на верхъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Почечнаго сала 2 фунта.
Муки 1 до полутора фунта.
Перцу щепотку.
Мускатнаго орѣха щепотку.

Жареная баранина.

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины скалкой, вымыть ее, снять осторожно верхнюю съ нее кожицу, нашпиговать, положить на протевень, посыпать солью, подлить немного воды и поставить въ жарко-топленую печь, часто вынимая ее и намазывая коровьимъ масломъ.

ОБѢДЪ 14.

1. Супъ изъ хлѣба съ виномъ.—2. Винигретъ.—3. Пулярдка.—4. Манная каша.

Супъ изъ хлѣба съ виномъ.

Положить въ кострюльку мякишъ ржанаго хлѣба, двѣ ложки масла, накрыть крышкою и поставить въ печку; когда поспѣетъ, протереть сквозь сито и развести обыкновеннымъ бульономъ, прибавить мадеры или хереса. Чтобы придать цвѣтъ, надобно поджечь кусокъ сахару на сковородѣ.

ВЫДАТЬ

Хлѣба чернаго 1 фунтъ.	Вина 1 стаканъ.
Масла 3 ложки.	Сахару 1 кусокъ.

Винегретъ.

Снять съ костей мясо оставшагося жаренаго, какъ-то: телятины, говядины, баранины, поросенка, гуся, индѣйки, дичи и проч. нарѣзать небольшими кусочками; потомъ, нарѣзавъ тоненькими ломтиками вареннаго картофелю, свеклы, очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, все это уложить рядами сверхъ мяса и обсыпать мелко-крошенными яйцами; наконецъ сбивъ хорошенько вмѣстѣ ренскаго уксусу, горчицы, прованскаго масла и немного соли, облить этою смѣсью винегретъ на блюдѣ.

Кому угодно, можно класть въ винегретъ нарѣзанныя штучками моченыя яблоки, сливы, соленыя вишни, крыжовникъ, каперсы, оливки, отварные бѣлые грибы, соленые грузди и рыжики.

Пулярдка.

Жарится точно также, какъ каплунъ (см. обѣдъ 12).

Манная каша.

Вскипятить свѣжаго хорошаго молока, всыпать въ него манныхъ крупъ и мѣшать безпрестанно, чтобы крупа не сѣлась комками.

ОБѢДЪ 15.

1. Супъ изъ голубей съ раками.—2. Разварная говядина.—3. Брюква фаршированная.—4. Макароны.

Супъ изъ голубей съ раками.

Очистивъ и ошпаривъ пару или двѣ молодыхъ голубей, положить въ кострюлю, посолить, налить холодною водою и прибавить двѣ цѣлыя луковицы, немного лавроваго листу и рубленой зелени и дать кипѣть. Между тѣмъ, начинивъ раковыя спинки голубинымъ фаршемъ, остальную раковую шелуху истолочь мельче въ ступкѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ съ мукою, облить бульономъ, въ которомъ варились голуби и проварить; потомъ прибавить туда нѣсколько рому, процѣдить и въ процѣженный супъ положить голубей и раковыя спинки, начиненныя фаршемъ.

ВЫДАТЬ.

Голубей 2 пары.	Немного рубленой зелени.
Луковицы 2 головки.	Рому полъ рюмки.
Лавроваго листу 3 листа.	Раковъ 25—35 штукъ.

Разварная говядина.

Взять фунта 3 или 4 говядины, вымыть, положить въ горшокъ, посолить и поставить варить; когда будетъ готова, вынуть изъ горшка, остудить, подавать съ хрѣномъ или съ горчицей.

Къ этой говядинѣ можно подавать слѣдующій соусъ: поджарить до красна муку въ маслѣ и, не снимая съ огня, вливать горячій бульонъ, причемъ постоянно размѣшивать. Когда получится соусъ, положить въ него разныхъ кореньевъ, уксусу и подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ; потомъ еще нѣсколько прокипятить.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фун. безъ костей.	Одну луковицу мелко искрошенную.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.	Одну или двѣ ложки уксусу.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.	Сахару отъ 1 до 2 кусковъ.
Петрушки полъ-корня.	

Брюква фаршированная.

4—8 штукъ брюквы, смотря по величинѣ, очистить, отварить, разрѣзать каждую на двѣ части, выбрать осторожно середину, которую растереть, смѣшать съ двумя ложками тертыхъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла и 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мускатнаго орѣха, можно подлить немного бульону, смѣшать и этимъ нафаршировать брюкву. Уложить ее въ кострюлю, намазанную ложкою масла и поставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился, положить на блюдо; половину ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ полстакана сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, сахару, вскипятить и облить на блюдѣ брюкву.

ВЫДАТЬ.

Брюквы отъ 4 до 8 штукъ.
Сухарей отъ 2 до 3 штукъ.
Масла 2 съ половиною ложки.
Сметаны три четверти стакана.
Муки 1 ложку.
Отъ 3 до 4 кусковъ сахару.

Макароны.

Варить макароны въ какомъ либо хорошемъ бульонѣ, съ солью, до тѣхъ поръ, пока не будутъ уступать свободно давленію пальца, потомъ откинуть на рѣшето; дать стечь водѣ, положить на блюдо слой коровьяго масла, потомъ слой тертаго хорошаго сыра, а на него слой макароновъ и продолжать такъ класть слой за слоемъ; послѣдній же слой долженъ быть изъ макароновъ, которые надобно усыпать тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смѣшаннымъ съ тертымъ сыромъ. За тѣмъ облить растопленнымъ коровьимъ масломъ, поставить блюдо на горячую золу, накрыть и дать зарумяниться.

ОБѢДЪ 16.

1. Супъ съ манною крупою.—2. Свиныя котлеты.—3. Пилавъ.—4 Яблочный компотъ.

Супъ съ манною крупою.

Сварить бульонъ, какъ сказано въ 1 обѣдѣ и за полчаса до обѣда засыпать манною крупою.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 корень.
Манной крупы четверть.

Свиныя котлеты.

Взять свинины котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлеткѣ была косточка и бить до тѣхъ поръ, пока будетъ мягка, посолить, посыпать перцемъ, потомъ обвалять въ сухаряхъ, растопить на сковородѣ немного масла, положить котлеты и жарить.

ВЫДАТЬ.

Свинины столько сколько котлетъ.
Масла 2—3 ложки.
Сухарей отъ 4 до 6 штукъ.

Пилавъ.

Отварить курицу; въ полученномъ такимъ образомъ бульонѣ сварить рисъ; когда хорошо разварится, положить кусокъ масла, смотря по количеству риса; на одну курицу довольно рису полфунта. Разнять курицу, облить яицами, обсыпать сухарями и поджарить. Подавая къ столу, сперва рисъ выложить на блюдо, а потомъ обложить курицей.

Яблочный компотъ.

Очистивъ яблоки (сколько потребно) уложи стебельками вверхъ въ кострюлю съ малою долею воды и вари на слабомъ огнѣ. Когда они сварятся, вынь и выложи на блюдо, но уже стебельками внизъ, а потомъ, выливъ на нихъ вареный сыропъ, положи на каждое яблоко немного какого-нибудь варенья и подавай.

ОБѢДЪ 17.

1. Супъ пюре изъ зайца.—2. Бифштексъ.—3. Жареный судакъ.

Супъ пюре изъ зайца.

Приготовить бульонъ, какъ сказано въ 1-мъ обѣдѣ, приправя его огуречнымъ разсоломъ и 2—3 сухими бѣлыми грибами. Между тѣмъ изжарить зайца, снять мясо съ костей, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, развести вышесказаннымъ бульономъ и, подогрѣвъ, подавать на столъ.

Бифштексъ.

Кусокъ филейной части разрѣзываютъ ломтиками въ два пальца толщиною, отбиваютъ скалкой, пересыпаютъ солью, толченымъ перцемъ, рубленою зеленью петрушки и шарлотомъ, и жарятъ на плафонѣ; когда говядина въ половину поспѣетъ, обмазываютъ ее чухонскимъ масломъ, кладутъ въ кострюлю и ставятъ на плиту.

Жареный судакъ.

Взять хорошаго судака, очистить, выпотрошить, хорошенько вымыть, разрѣзать на нѣсколько кусковъ, снять съ костей, посолить, обвалять въ сухаряхъ и жарить. Передъ подачею на столъ обрызгать лимоннымъ сокомъ.

ОБѢДЪ 18.

1. Супъ изъ телятины.—2. Пирогъ съ кислою капустою и съ яйцами.—3. Соусъ изъ говядины.—4. Бараньи почки.

Супъ изъ телятины.

Снявъ съ реберъ переднюю часть молодаго теленка и обмывъ хорошенько, разрѣзываютъ ее на небольшіе куски и наливаютъ водой. Когда супъ будетъ кипѣть, то, снявши пѣну, положить въ него двѣ горсти тертаго бѣлаго хлѣба, ложку коровьяго масла, накрошенной петрушки, листьевъ шпината, немного перцу, мускатнаго орѣха и, по вкусу, соли, также нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла.

Пирогъ съ кислою капустою и съ яйцами.

Взять крупичатой муки 5 ф., полчайной чашки свѣжихъ дрождей, два стакана теплой воды (какъ парное молоко), вылить туда дрожди, процѣдить сквозь сито, всыпать муки по пропорціи воды и бить весломъ, чтобы не было комочковъ, и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, влить масла, положить яицъ, всыпать муки по пропорціи и бить до тѣхъ поръ, пока весло будетъ отставать отъ тѣста. Пока тѣсто будетъ входить, приготовить начинку слѣдующимъ образомъ: взять кислой капусты, облить кипяткомъ, отжать; если капуста еще кисла, то облить еще разъ, отжать посуше, положить на сковороду, посолить, положить

ложки три коровьяго масла и жарить. Когда капуста будетъ готова, выложить на блюдо, изрубить круто-сваренныхъ яицъ, смѣшать съ капустой, намаслить и класть въ пирогъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 фунтовъ.	Яицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Дрождей чайную чашку.	Масла для начинки отъ 3 до 4 лож.
Воды 2 стакана.	Яицъ вареныхъ 5 штукъ.
Масла въ тѣсто 2 чайныхъ чашки.	

Соусъ изъ говядины.

Изрубить мелко говядину, какъ для котлетъ, положить яицъ, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки и обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ.—Къ этимъ лепешечкамъ приготовляется слѣдующій соусъ: взять ложку крупитчатой муки, поджарить до красна въ маслѣ, развести бульономъ, прибавить двѣ ложки уксусу, лаврового листу, изрѣзаннаго ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу, и вскипятить раза два. Предъ подачей къ столу, приготовленныя говяжьи лепешечки надобно опустить въ соусъ и варить немного на легкомъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.	Луку 1 головку.
Яицъ 3 штуки.	Муки 1 ложку.
Лавроваго листу 3 листика.	Масла 2 ложки.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.	Уксусу въ соусъ 2 ложки.

Бараньи почки.

Снявъ съ почекъ осторожнѣе кожицу, разрѣзать на двое, не перерѣзывая однакожь совершенно и, положивъ въ кострюлю съ коровьимъ масломъ, обжарить ихъ хорошенько; послѣ того, наполнивъ каждую почку коровьимъ масломъ, смѣшаннымъ съ рубленою зеленью или поваренными душистыми травами и лимоннымъ сокомъ, подавай къ столу.

ОБѢДЪ 19.

1. Лѣнивыя щи.—2. Каша гречневая.—3. Тетерка подъ соусомъ.

Лѣнивыя щи.

Взять говядины фунта 4—5, хорошенько вымыть, очистить 2 луковицы, положить въ горшокъ, посолить, налить водой и варить. Взявъ кочанъ капусты, очистить, изрѣзать длинными полосками;

нарѣзать кореньевъ: петрушки, сельдерею, моркови, рѣпы, все это хорошенько вымыть, и когда говядина въ половину сварится, снявъ хорошенько накипь и положивъ туда капусту и коренья, поставить въ печку, чтобы раза 2—3 прокипѣла. Между тѣмъ сдѣлать приправку: взять ложку крупитчатой муки, ложку коровьяго масла, смѣшать, развесть бульономъ изъ щей и влить въ горшокъ; поставить въ печь и смотрѣть, чтобы не сбѣжало.

Къ лѣнивымъ щамъ подаютъ хорошую сметану.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Луку 2 головки.
Капусты 1 кочанъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 неб. корень.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 небольшую штуку.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сметаны.

Каша гречневая.

Взять хорошихъ гречневыхъ крупъ, насыпать въ горшокъ, налить цѣльнымъ молокомъ и поставить варить. Когда каша въ половину сварится, положить ложки 2 масла, перемѣшать хорошенько, немного посолить и поставить варить.

Между тѣмъ приготовляютъ къ ней грибной соусъ. Взять бѣлыхъ грибовъ, облить ихъ кипяткомъ; когда сдѣлаются мягки, слить воду, изрубить ихъ помельче, поджарить въ чухонскомъ маслѣ и, когда будутъ готовы, приправить ихъ мукой. Взять 2 ложки крупитчатой муки, 2 ложки чухонскаго масла, ложку сметаны, смѣшать все это вмѣстѣ, посолить, положить туда жареные грибы, развести грибнымъ бульономъ такъ, чтобы было не густо и не жидко и поставить варить; когда будетъ готово, подавать этотъ соусъ къ кашѣ.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ четверть фунта.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Сметаны 1 ложку.
Масла въ кашу 2 ложки.

Тетерка подъ соусомъ.

Очистивъ и оправивъ 2 тетерекъ, вымыть ихъ, нашпиговать, положить въ кострюлю и обжарить; потомъ, выливъ на нихъ полштофа мяснаго бульона, прибавить 3 искрошенныя луковицы, петрушки, сельдерею и полфунта изрѣзанной ломтиками, сырой ветчины, накрыть кострюлю крышкою и дать хорошенько увариться;

потомъ вынуть тетерекъ, разбить ихъ на части. Между тѣмъ въ бульонъ прибавить стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли, мускатнаго орѣха, подлить винограднаго вина и дать хорошенько прокипѣть. Наконецъ, уложивъ тетерекъ на блюдо, облить ихъ соусомъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

ВЫДАТЬ.

Тетерекъ 2 штуки.
Мяснаго бульона полъ-штофа.
Луку 3 головки.
Муки 2 ложки.
Вина отъ 1 до 2 ложекъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Ветчины полфунта.
Масла 2 ложки.
Перцу отъ 5 до 6 горошинъ.

ОБѢДЪ 20.

1. Красный говяжій супъ.—2. Фрикасе изъ телятины.—3. Жареная курица по вѣнски.—4. Сливочныя вафли.

Красный говяжій супъ.

Взять краю, снять съ костей, нарѣзать небольшими кусками и вымыть, какъ можно чище; потомъ, очистивъ коренья, укладываютъ тѣмъ и другимъ дно кострюли, обмазанной коровьимъ масломъ, и ставятъ на плиту. Когда говядина хорошо зарумянится, наливаютъ на нее бульона, кипятятъ, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока супъ получитъ красный цвѣтъ. Тогда, процѣдивъ сквозь частое сито, подаютъ къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Масла 1 ложку.

Фрикасе изъ телятины.

Разбивъ переднюю часть телятины на небольшіе куски, положить въ кострюлю, налить холодною водою и поставить на горячую плиту; когда вскипитъ телятина, вынуть ее изъ кострюли и положить въ холодную воду, чтобы она остыла, и снять мясо съ костей; потомъ опять поставить съ холодной водою на плиту, дать кипѣть и снимать безпрестанно пѣну. Между тѣмъ прибавить въ бульонъ накрошенныхъ 2 корня петрушки, 3 мелко-изрѣзанныхъ луковицы, перцу, по вкусу соли, довольное количество коровьяго масла, горсть

рубленой зелени петрушки, чесноку и все это продолжать варить; наконецъ подлить въ соусъ лимоннаго соку, 3 или 4 растертыхъ яичныхъ желтка, прибавить масла, прокипятить еще разъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 2 корня.
Луковицы 3 штуки.
Лимоннаго соку 1 ложку.
Масла полфунта.
Петрушки зелени 1 горсть.
Чесноку 1 зубокъ.
Яичныхъ желтковъ отъ 3 до 4 штукъ.

Жареная курица по вѣнски.

Надрубить спинку хорошо очищенной курицы, сплюснуть ее, обжарить въ кострюлѣ въ маслѣ и смочить бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ; потомъ положить туда пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ, ползубка чесноку, 2 гвоздички, по вкусу соли, перцу и варить все это на слабомъ огнѣ. Когда же все сварится, вынь курицу, а отваръ, процѣдивъ и смѣшавъ съ небольшимъ количествомъ стертаго съ мукой коровьяго масла, увари хорошенько. За тѣмъ, уложивъ курицу на блюдо, которое бы могло выдержать жаръ, облить ее приготовленнымъ соусомъ и обсыпать двумя столовыми ложками тертаго хорошаго сыру пармезану; наконецъ поставить блюдо въ вольный жаръ, дать курицѣ хорошо зарумяниться; а соусу почти совсѣмъ выпреть.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 штуку.
Коровьяго масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Бульону полчашки.
Бѣлаго вина полчашки.
Душистыхъ травъ пучекъ.
Чесноку ползубчика.
Гвоздики 2 головки.
Перцу отъ 6 до 7 горошинъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сыра тертаго 2 ложки.

Сливочныя вафли.

Фунтъ свѣжаго коровьяго масла растопить и тереть ложкою, пока побѣлѣетъ. Взять свѣжихъ 15 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, желтки стереть съ приготовленнымъ масломъ, бѣлки поднять, смѣшать съ желтками, положить фунтъ муки и чашку сливокъ, смѣшать, разогрѣть форму и печь.

ВЫДАТЬ.

Масла коровьяго 1 фунтъ.
Яицъ 15 штукъ.
Муки 1 фунтъ.
Сливокъ 1 чашку чайную.

ОБѢДЪ 21.

1. Бульонъ съ кореньями.—2. Пирожки съ телячьей начинкой.—3. Печеная телячья печенка.—4. Лапшевникъ.

Бульонъ съ кореньями.

Возьми говядины, вымой, положи въ кострюлю, посоли, налей воды и поставь вариться. Когда говядина поспѣетъ въ половину, обмой ее въ теплой водѣ, а бульонъ процѣди. Потомъ положи говядину опять въ кострюлю, влей бульонъ и положи очищенныхъ и нарѣзанныхъ кореньевъ. Затѣмъ поставь на огонь, и когда поспѣютъ коренья, вынь ихъ, а говядину совершенно развари.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Луковицу поджаренную 1 штуку.
Петрушки отъ 1 до 2 штукъ.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Пастернаку 1 штуку.
Рѣпы 1 штуку.
Картофелю 10 штукъ.
Спаржи 1 горсть.
Брюссельской капусты 6 кочанчиковъ.

Пирожки съ телячьей начинкой.

Взять самой лучшей телятины безъ костей, хорошенько вымыть, нарѣзать ее маленькими кусочками, положить на сковороду, обжарить въ коровьемъ маслѣ съ зеленью петрушки и рубленнымъ лукомъ; когда довольно обжарится телятина, снять съ сковороды и прибавить намоченнаго въ молокѣ и выжатаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного соли, и мушкатнаго орѣха, подлить масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить, какъ можно мельче, или истолочь. Послѣ того, нарѣвавъ изъ раскатаннаго тѣста средней толщины кружки, на каждый изъ нихъ класть по кучкѣ начинки, обмазать края сбитыми сырыми яицами, защипать и, положивъ на обсыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ печь, пока поспѣютъ и наблюдать, чтобы не сгорѣли. Тѣсто приготовляется какъ сказано въ 1-мъ обѣдѣ.

ВЫДАТЬ.

Телятины 2 фунта.
Коровьяго масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Луку 1 головку.
Рубленой зелени 1 ложку.
Бѣлый хлѣбъ половину.
Яичныхъ желтковъ 3 штуки.

Печеная телячья печенка.

Снять кожицу съ печенки, разрѣзать на ломтики и мочить отъ 6—8 часовъ въ молокѣ; потомъ, вынувъ и обтеревъ, обвалять

каждый ломтикъ въ сырыхъ яйцахъ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и печь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

Лапшевникъ.

Накрошить помельче лапши, положить въ горячее сало на нѣсколько минутъ, потомъ выложить лапшу на блюдо съ высокимъ краемъ, налить сметаны, засыпать сахаромъ и запечь въ вольномъ духу, или въ кострюлѣ подъ желѣзною крышкою, чтобы огонь дѣйствовалъ снизу, а не сверху.

ОБѢДЪ 22.

1. Рубцы.—2. Свиная голова въ галантирѣ.—3. Утки подъ соусомъ.—4. Молочныя вафли.

Рубцы.

Ошпаривъ и вымочивъ въ водахъ четырехъ говяжій рубецъ, вырѣзать изъ него хорошія штуки и уварить до половины, а потомъ вынуть изъ воды, положить на ночь въ молоко; утромъ нашинковать кореньевъ, и поджаривъ въ сливочномъ маслѣ съ мукою, налить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть; между тѣмъ изрѣзать рубцы мелкими кусочками, положить въ супъ. Подавая этотъ супъ къ столу, должно забѣлить его свѣжею смѣтаною, посолить по вкусу, прибавить перцу и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

Свиная голова въ галантирѣ.

Очистивъ свиную голову, вытри до суха, посоли и натри ее селитрой, а потомъ положи на трое сутокъ въ маринадъ изъ уксуса съ перцемъ, корицей и гвоздикой. По прошествіи трехъ сутокъ, завернуть голову въ салфетку, положить въ кострюлю съ телятиной и разными кореньями, духами, прибавивъ туда ренскаго уксусу, бутылку бѣлаго вина, свѣжаго лимона, два стакана французской водки и хорошенько прокипятить; когда же голова поспѣетъ, ту остудивъ ее, положи на блюдо, а бульонъ, прибавивъ въ него сбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, очистить, процѣдить, застудить и обложить имъ голову.

ВЫДАТЬ.

Свиную голову 1 штуку.
Телятины отъ 1 до 2 фун.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Французской водки 2 стакана.
Уксусу ренскаго отъ 2 до 3 ложекъ.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 штуку.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Лимонъ 1 штуку.

Утки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ утокъ, изжарить въ коровьемъ маслѣ; изрубить мелко очищенныхъ сарделей или селедокъ, труфелей, сморчковъ и луку, положить все это въ кострюлю, налить краснымъ соусомъ (кули) и уварить все это хорошенько; наконецъ, приправивъ соусъ лимоннымъ сокомъ и кусочкомъ поджареннаго съ мукою масла, облить утокъ.

Молочныя вафли.

Взбить въ пѣну 2 столовыя ложки коровьяго масла, подливая къ нему мало по малу 10 яичныхъ желтковъ, прибавить чайную чашку мелкаго сахару, нѣсколько толченаго кардамону, 8 ложекъ крупичатой муки и развесть тремя четвертями штофа кипяченаго молока, чтобъ вышло жидкое тѣсто; сбить 8 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать съ тѣстомъ, бить еще полчаса и наконецъ, наливая на вафельную доску, жарить.

ВЫДАТЬ.

Коровьяго масла 2 ложки.
Яичныхъ желтковъ 10 штукъ.
Мелкаго сахару чайную чашку.
Немного кардамону.
Крупичатой муки 8 ложекъ.
Молока три четверти штофа.
Яичныхъ бѣлковъ 8 штукъ.

ОБѢДЪ 23.

1. Супъ съ макаронами.—2. Солонина съ хрѣномъ и сметаною.—3. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.—4. Жареная говядина.—5. Битые сливки съ бисквитами.

Супъ съ макаронами.

Бросьте макаронъ въ кипящій бульонъ, помѣшивайте и снимайте пѣну; черезъ четверть часа снимите съ огня и поставьте на край плиты. Предъ отпускомъ, посыпьте тертымъ сыромъ. Супъ долженъ быть густоватъ. Нѣкоторые подаютъ сыръ отдѣльно.

Солонина съ хрѣномъ и сметаною.

Свари до мягка хорошую часть солонины, огузокъ; разрѣжь на ломти, уложи на блюдо и облей соусомъ изъ полутора стакана сметаны и чайной чашки тертаго хрѣну. Сверху посыпь рубленою зеленью петрушки.

ВЫДАТЬ.

Солонины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Сметаны полтора стакана.
Хрѣну чайную чашку.

Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

Вымывши цыплятъ, свари ихъ въ маслѣ, разбей на части и облей бѣлымъ соусомъ, который приготовляется слѣдующимъ образомъ: растопи въ кострюлѣ 2—3 ложки масла и положи въ него ложку или двѣ муки; когда мука покраснѣетъ, влей 2—3 чумички горячаго бульона и постоянно мѣшай, пока не образуется бѣлая однородная масса; тогда положи нѣсколько кореньевъ и сокъ изъ одного лимона, дай увариться до готовности и потомъ облей приготовленныхъ цыплятъ.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 2 пары.
Масла коровьяго полфунта.
Масла для соусу отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Петрушки полъ-корня.
Сельдерею полъ-корня.
Лимонъ 1 штуку.

Жареная говядина.

Вымой кусокъ филею, нашпигуй его слегка, посоли, положи на противень или сковороду, подлей воды, прибавь немного масла и поставь въ печь или духовой шкафъ; можно прибавить еще нѣсколько луковицъ. Когда говядина поспѣетъ, т. е. будетъ мягка, вынь ее, нарѣжь ломтиками и подавай; къ этой говядинѣ подаютъ также жареный картофель. Послѣдній приготовляется такъ: свари картофель, сними съ него кожу, нарѣжь кружками, посоли, обваляй въ мукѣ и, за 5 минутъ до обѣда, обжарь въ маслѣ, давши картофелю зарумяниться.

Битые сливки съ бисквитами.

Полштофа сливокъ сбивайте веничкомъ, вмѣстѣ съ щепоткою гуммиарабика, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ воды по-

мѣранцовыхъ цвѣтовъ, и, когда сливки поднимутся и сдѣлаются похожи на свѣжо-выпавшій снѣгъ, выложи ихъ ложкою на блюдо и подавай съ бисквитами, которые приготовляются такъ: отними отъ 12 яицъ желтки, положи въ нихъ полфунта мелкаго сахару и растирай пока побѣлѣютъ, прибавь воды померанцевыхъ цвѣтовъ, взбей бѣлки и смѣшай ихъ съ желтками, прибавь четверть фунта картофельной муки, размѣшай, разлей въ бумажныя коробочки, вымазанныя чухонскимъ масломъ, и поставь въ вольный духъ; когда поспѣютъ, обложи ими битые сливки.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полштофа.
Гуммиарабика полторы чайной ложки.
Воды померанцовыхъ цвѣтовъ полстакана.
Картофельной муки полфунта.
Сахару мелкаго полфунта.
Яичныхъ желтковъ 12 штукъ.
Немного померанцовой воды.
Яичныхъ бѣлковъ 12 штукъ.

ОБѢДЪ 24.

1. Супъ изъ курицы.—2. Заливное.—3. Соусъ изъ почекъ.—4. Миндальный киселъ.

Супъ изъ курицы.

Вычещенную, опаленную и вымытую курицу положи въ кострюлю, налей воды, посоли и поставь въ печку. Когда курица совершенно сварится, вынь, вымой въ теплой водѣ, разбей на куски, а бульонъ процѣди, вылей опять въ кострюлю, положи кореньевъ и какихъ угодно крупъ, дай вскипѣть раза два, чтобы коренья и крупа поспѣли. Разбитую на части курицу уложи въ миску и, наливши готовый бульонъ, подавай на столъ.

Заливное.

Нарѣзавъ ломтиками, какое случится, жареное мясо, налить въ форму галантиру (см. обѣдъ 8-й), застудить, уложить рядъ мяса и рядъ крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ ломтиками, потомъ рядъ лимона, также рѣзаннаго кружками, залить галантиромъ и застудить; потомъ опять укладывать ряды и поступать такъ, пока наполнится форма; послѣдній слой долженъ быть изъ галантира. Сварить цвѣтной капусты, картофелю и сельдерею, откинуть на сито, разрѣзать на куски; 4 яичныхъ желтка растереть съ ложкою прованскаго масла, съ горчицею, солью и уксусомъ. Выложить заливное на блюдо, убрать отварною зеленью и облить сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Цвѣтной капусты отъ 1 до 2 кочней.
Картофелю 10 штукъ.
Сельдерею 1 корень,
Яичныхъ желтковъ 4 штуки.
Прованскаго масла полторы ложки.
Горчицы чайную ложку.
Уксусу отъ 2 до 3 ложекъ.

Соусъ изъ почекъ.

Вымывши почки и нарѣзавши ихъ кусками, положи въ горшокъ, налей воды, посоли и поставь вариться; когда почки совсѣмъ почти поспѣютъ, вынь ихъ, бульонъ процѣди и дай ему вскипѣть. Между тѣмъ распусти въ кострюлѣ масло, поджарь въ немъ немного муки и налей кипящаго почечнаго бульона, хорошенько размѣшивая притомъ; посоли, положи почки, коорыя предъ этимъ поджарь съ крошенымъ лукомъ, 2 лавровыхъ листа, щепоть перечныхъ горошинъ и уксусу по вкусу; когда почки поспѣютъ, подавай на столъ.

ВЫДАТЬ.

Почку 1 штуку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Луку 2 головки.
Перцу отъ 8 до 10 горошинъ.
Лавроваго листу 2 штуки.
Уксусу отъ 2 до 3 ложекъ.

Миндальный кисель.

Обдай кипяткомъ полфунта сладкаго миндалю, сними кожицу, истолки въ ступкѣ, подливая немного воды, положи въ кострюлю, разведи водою и вскипяти; процѣди и выжми что останется на ситѣ, и остуди; три осьмушки фунта картофельной муки разведи полученнымъ молокомъ, поставь на огонь, снимая пѣну и мѣшая лопаточкой, чтобы не было комковъ. Когда кисель сдѣлается густъ, разлей въ формы, остуди и подавай съ миндальнымъ молокомъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго полфунта.
Муки картофельной три осьмушки фунта.

ОБѢДЪ 25.

1. Супъ изъ брюквы.—2. Бѣлорыбица разварная.—3. Фаршированный кочанъ капусты —4. Ростбифъ.—5. Фаршированныя яица.—6. Навага жареная.—7. Кремъ брюле.

Супъ изъ брюквы.

Отвари въ водѣ нарѣзанную ломтями брюкву, протри сквозь сито, прибавь бульону, чтобъ образовался супъ и, отпуская его, положи въ миску нѣсколько гренокъ, т. е. кусочковъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ.

Бѣлорыбица разварная.

Возьми длинную кострюлю со вторымъ рѣшетчатымъ дномъ, положи внизъ подъ рѣшетку нарѣзанной разной зелени, кореньевъ, лаврового листу, горошчатаго перцу, наложи рѣшетку, налей воды столько, чтобы она доставала до рѣшетки; на рѣшетку положи вымытую бѣлорыбицу, закрой крышкой и поставь вариться. Когда она будетъ готова, уложи ее на блюдо, убери кореньями, раковыми шейками или лимономъ. Къ ней подаютъ соусъ изъ 2 столовыхъ ложекъ уксусу, чайной ложки приготовленной горчицы и соли.

Фаршированный кочанъ капусты.

Обери зеленыя листья, обдай кипяткомъ и остуди; отогни каждый листокъ, положи приготовленнаго фаршу, прижми листья и свяжи кочанъ ниткою. Опусти его въ бульонъ и дай поспѣть, потомъ откинь на рѣшето, чтобы вода стекла, уложи на блюдо и облей кисловатымъ соусомъ.

Ростбифъ.

Возьми филею, вынь кости, жилы и перепонки, нашпигуй, посади на вертелъ, завернувши въ масляную бумагу, и жарь на огнѣ.

Фаршированныя яйца.

Свари яицъ въ крутую, разрѣжь каждое пополамъ, вынь желтки, смѣшай съ равнымъ количествомъ хлѣбнаго мякиша, намоченнаго въ молокѣ и потомъ выжатаго, прибавь столько же масла, изруби все и протри сквозь сито; прибавь рубленаго луку и петрушки, соли, перцу; еще поруби, смѣшай съ нѣсколькими яичными желтками. Этимъ фаршемъ наполни половинки крутыхъ яицъ, а изъ остальнаго сдѣлай на сковородѣ слой, толщиною почти въ палецъ; сверху уложи начиненныя половинки яицъ и поставь въ духовой шкафъ, чтобы запеклись.

ВЫДАТЬ.

Яицъ отъ 10 до 12 штукъ.
Бѣлый хлѣбъ одинъ.
Масла полфунта.
Луку 1 головку.
Петрушки зелени полторы ложки.
Перцу по вкусу.
Сырыхъ желтковъ отъ 4 до 5 штукъ.

Навага жареная.

Сними съ наваги кожу, начиная съ головы, выпотроши, вымой, обмакни въ сырыя яйца, обваляй въ сухаряхъ или въ мукѣ и жарь въ коровьемъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Наваги отъ 7 до 8 штукъ.
Яицъ сырыхъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.

Кремъ брюле.

Сбей на льду вѣничкомъ штофъ густыхъ сливокъ и положи въ нихъ 4 золотника подожженаго сахару, полф. мелкаго сахару, четверть ф. развареннаго рыбьяго клею, побей еще вѣничкомъ и выложи въ форму.

ВЫДАТЬ.

Штофъ сливокъ.
Сахару 4 золотника.
Мелкаго сахару полфунта.
Рыбьяго клею четверть фунта.

ОБѢДЪ 26.

1. Супъ изъ пива.—2. Битокъ.—3. Драчена.—4. Жареные голуби.

Супъ изъ пива.

Смѣшай бутылку пива съ бутылкою хорошаго молока и вскипяти; положи изюму, корицы и лимонной корки, дай еще вскипѣть; подправь двумя желтками и подавай съ сухарями.

ВЫДАТЬ.

Пива 1 бутылку.
Молока 1 бутылку.
Изюму четверть фунта.
Корицы палочку.
Лимонной корки съ половины лимона.
Сухарей отъ 12 до 15 штукъ.

Битокъ.

Возьми кусокъ говядины, обрѣжь жилы и перепонки, изруби, какъ для котлетъ, положи хлѣбнаго мякиша, соли, перцу и сырыхъ яицъ, смѣшай и сдѣлай котлеты по больше; поджарь въ маслѣ, изрѣзанный ломтями, лукъ, положи муки, бульону, прибавь зелени, петрушки; подожги сахаръ на сковородѣ, вливши немного уксусу, положи его въ соусъ, дай прокипѣть; предъ отпускомъ обсыпь битокъ капорцами и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Бѣлый хлѣбъ 1.
Перцу по вкусу.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Сырыхъ яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Луку 1 головку.
Зелени 1 ложку.
Сахару отъ 2 до 3 кусковъ.
Капорцевъ 2 ложки.

Драчена.

Разотри желтки съ мукою, разведи ихъ молокомъ, чтобы вышло очень жидкое тѣсто, прибавь коринки; бѣлки взбей съ небольшимъ количествомъ мелкаго сахару и смѣшай съ желтками; вымажь сковороду масломъ, вылей тѣсто и поставь въ вольный духъ. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

ВЫДАТЬ.

Яичныхъ желтковъ 5 штукъ.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Коринки 1 горсть.
Бѣлковъ яичныхъ 5 штукъ.
Сахару 1 ложку.

Жареные голуби.

Ощипавъ, очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ молодыхъ голубей, положить въ кострюлю съ коровьимъ масломъ, обжарить ихъ до половины; между тѣмъ перемыть печенки ихъ и пупки; взять кусочекъ копченаго окорока съ саломъ, луку или шарлоту, горсть тертаго бѣлаго хлѣба, 2 сырыхъ яйца, ложку, стертаго съ мукою, коровьяго масла, немного перцу, толченой гвоздики и мускатнаго орѣха, все это изрубить мельче, смѣшать хорошонько и этимъ фаршемъ обмазать голубей, толщиною въ палецъ. Потомъ, намазавъ бумагу коровьимъ масломъ, обвернуть каждаго голубя и исподволь жарить; при подачѣ къ столу, бумагу съ голубей снять и обсыпать ихъ рубленою зеленью укропа.

ВЫДАТЬ.

Голубей отъ 3 до 4 штукъ.
Коровьяго масла отъ 2 до 3 лож.
Копченой ветчины съ саломъ 1 фунтъ.
Луку 1 головку.
Гвоздики и мускатн. орѣха по вкусу.
Бѣлаго хлѣба треть.
Яицъ 2 штуки.
Муки 1 ложку.
Масла для соусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Перцу по вкусу.

ОБѢДЪ 27.

1. Супъ съ горошкомъ.—2. Бифштексъ.—3. Жареный линь.—4. Вареники съ творогомъ.

Супъ съ горошкомъ.

Вскипятить въ хорошемъ бульонѣ горошекъ, обданный сперва кипяткомъ; когда онъ сварится, вылей супъ на гренки и подавай.

Бифштексъ.

Возьми краю или филею, вырѣжь круглые довольно большіе ломти, вынь жилы и кости, побей скалкою съ обѣихъ сторонъ, посыпь солью и перцемъ, и жарь въ маслѣ на сковородѣ, или, что еще лучше, въ закрытой кострюлѣ, не давая говядинѣ пережариться, но чтобы она давала сокъ, если воткнуть въ нее вилку. Уложи куски на блюдо, къ одному краю, а къ другому положи жареный картофель и наструганный хрѣнъ (но не тертый).

Жареный линь.

Вскипяти воду и опусти туда на одну минуту линя; вынувъ, сними шелуху, начиная съ головы, стараясь не разорвать кожи или не сдернуть ее; выпотроши, вымой, обрѣжь плавники, разрѣжь вдоль спины, вынь кости, посыпь солью; потомъ обваляй въ мукѣ и опусти въ кипящее масло. Когда будетъ готовъ, подавай на блюдѣ, покрывъ салфеткою; можно также облить его соусомъ изъ мелко рубленыхъ сичоусовъ, шампиньоновъ и капорцевъ, которые повари въ говяжьемъ соку и прибавь лимоннаго соку.

Вареники съ творогомъ.

Замѣси тѣсто на одномъ яйцѣ и достаточномъ количествѣ воды; дай подняться, потомъ раскатай, какъ можно, тоньше и нарѣжь косыми четвероугольниками. Положи подъ гнетъ творогъ, разотри его съ яйцами и сметаною, накладывай на средину каждаго четвероугольника и защипывай, такъ чтобы вышли треугольники. Между тѣмъ вскипяти соленую воду и, когда она будетъ кипѣть бѣлымъ ключемъ, опусти въ нее вареники и держи до тѣхъ поръ, пока всплывутъ на верхъ; тогда выбери ихъ шумовкою или откинь на рѣшето, сложи на глубокое блюдо или въ миску, облей растопленнымъ масломъ и подавай со сметаной.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Яицъ 1 штуку.
Воды полстакана.
Творогу 2 фунта.
Сырыхъ яицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Сметаны отъ 3 до 4 ложекъ.
Масла полфунта.

ОБѢДЪ 28.

1. Супъ съ перловой крупой.—2. Пироги съ морковью.—3. Дичь.—4. Бланманже.

Супъ съ перловой крупой.

Возми 3—4 ф. хорошей говядины—огузка, вымой въ холодной водѣ, положи вмѣстѣ съ очищенною луковицею въ горшокъ, налей воды и поставь въ печь; когда говядина въ половину сварится, вынуть ее изъ горшка, ополаскивая теплой водой, чтобы смыть приставшую къ ней накипь; бульонъ процѣживаютъ сквозь сито, а горшокъ также ополаскиваютъ внутри. За тѣмъ кладется говядина опять въ горшокъ и выливается процѣженный бульонъ; кушанье солятъ по вкусу и кладутъ коренья: петрушку, сельдерей, пастернакъ. За полчаса до обѣда засыпать перловой крупой, вымывши ее раза два въ холодной водѣ; подавая, посыпать зеленью петрушки.

Пирогъ съ морковью.

Приготовить кислое тѣсто, раскатавъ его и нарѣзавъ, какъ нужно для небольшихъ пироговъ, сдѣлай начинку изъ вареной рубленой моркови, рубленыхъ крутыхъ яицъ и достаточнаго количества масла; надѣлай пироговъ и испеки.

Дичь.

Рябчики, тетерева и другая дичь, выпотрошенные, ощипанные и вымытые, завертываются въ тонкіе ломти шпику, кладутся на сковороду и ставятся въ духовой шкафъ. Подаютъ ихъ разрубленными на части.

Бланманже.

Растолки фунтъ сладкаго миндаля и 6 золотниковъ горькаго, какъ бы для миндальнаго молока. Вскипяти густое хорошее молоко съ этимъ миндалемъ и кусочкомъ ванили; а между тѣмъ развари осьмушку фунта осетроваго клею, смѣшай съ молокомъ, процѣди

чрезъ салфетку, разлей въ формы и застуди. Предъ подачею, опусти форму въ теплую воду, чтобъ бланманже отстало, и выкладывай на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 фунтъ.
Горькаго миндалю 6 золотниковъ.
Небольшой кусочекъ ванили.
Осетроваго клею осьмушку фунта.

ОБѢДЪ 29.

1. Гороховый супъ.—2. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.—3. Компотъ изъ яблоковъ.

Гороховый супъ.

Развари горохъ, протри сквозь частое рѣшето, смѣшай съ масломъ; налей гороховымъ отваромъ и вскипяти. Нарѣжь ломтями ветчину, обрѣжь сало, опусти въ супъ и, когда будетъ готовъ, подавай.

Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.

Нарѣжь осетрины ломтями въ видѣ котлетъ и готовь ихъ, какъ телячьи котлеты, въ папильоткахъ, только на каждую осетровую положи по ломтю шпику.

Компотъ изъ яблоковъ.

Разрѣжь по поламъ или на четверо яблоки, вынь сердцевину, вари въ водѣ съ достаточнымъ количествомъ сахару. Когда будутъ мягки, снимай съ огня и въ каждый кусочекъ воткни по гвоздичкѣ.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 1 до 2 штукъ.
Сахару три четверти фунта.

ОБѢДЪ 30.

1. Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ.—2. Бѣлая каша.—3. Буженина изъ индѣйки.—4. Компотъ.

Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ.

Возьми полтора ф. грудины и отъ 2 съ половиною до 3 ф. краю или огузка, вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и вари, не давая сбѣжать, но снимая пѣну. Когда говядина поспѣетъ въ половину, вынь ее, обмой въ теплой водѣ, а также и

горшокъ, процѣди бульонъ, положи говядину въ горшокъ, налей бульонъ, положи цѣльную луковицу, горсть искрошеннаго сельдерея, двѣ горсти петрушки, десятокъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтями соленыхъ огурцовъ; поставь въ печь до обѣда, стараясь, чтобы горшокъ не сбѣжалъ; прибавь вмѣстѣ съ кореньями два лавровыхъ листа и щепоть горошчатаго перцу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ грудины полтора фунта.
Краю отъ 2 съ половин. до 3 фунт.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Перцу отъ 10 до 15 горошинъ.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Огурцовъ отъ 10 до 15 штукъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.

Бѣлая каша.

Насыпь полгоршка или менѣе русскаго пшена, мой его въ нѣсколькихъ водахъ до тѣхъ поръ, пока послѣдняя вода будетъ чиста; положи пшено въ горшокъ, посоли, налей кипятку и поставь въ печь, мѣшая до тѣхъ поръ, пока будетъ густа; а когда будетъ готова, подавать съ чухонскимъ масломъ.

Буженина изъ индѣйки.

Изрѣжь мелко четыре луковицы и одну головку чесноку, разотри съ кислыми щами (напиткомъ), облей индѣйку, разбитую на части, и оставь на сутки. На другой день свари индѣйку съ маринадомъ и подавай съ горчицей.

ВЫДАТЬ.

Луку 4 головки.
Чесноку 1 головку.
Кислыхъ щей 1 бутылку.

Компотъ.

Возьми свѣжихъ плодовъ и сушеныхъ ягодъ; у яблокъ и грушъ сними кожу, разрѣжь ихъ на половинки или на четверо; у ягодъ оборви вѣточки; положи въ кострюлю сахару и налей воды, дай вскипѣть раза два, положи сухія ягоды и плоды, дай имъ почти поспѣть и тогда клади свѣжіе плоды, а за тѣмъ уже свѣжія ягоды и дай поспѣть. Если сыропъ густъ, прибавь воды; если очень жидокъ, подсыпь сахару. Можно положить немного корицы и гвоздики.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 10 штукъ.
Ягодъ полфунта.
Грушъ 10 штукъ.
Сахару 2 стакана.
Воды отъ 1 до полутора стакана.
Корицы и гвоздики по немногу.

ОБѢДЪ 31.

1. Луковый супъ —2. Разварная бѣлужина.—3. Пуддингъ изъ рису.

Луковый супъ.

Очисти нѣсколько луковицъ, нарѣжь ихъ ломтями, распусти въ кострюлю кусокъ масла, положи туда лукъ и держи на огнѣ, пока лукъ покраснѣетъ; налей воды достаточное количество, посоли и кипяти ½ часа. Этотъ супъ подаютъ съ гренками.

Разварная бѣлужина.

Возьми звено хорошей бѣлужины, отвари съ зеленью и кореньями. Когда сварится, вынь, остуди и нарѣжь ломтями. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Пуддингъ изъ рису.

Развари хорошенько полфунта рису, протри сквозь сито, свари въ водѣ четверть ф. вишенъ, протри сквозь сито, смѣшай съ четвертью ф. сахару и вари до густоты; смѣшай вмѣстѣ протертый рисъ и вишни, прибавь 7 желтковъ, тертыхъ сухарей, вымѣшай получше, завяжи въ салфетку и кипяти въ водѣ полтора часа. Подаютъ съ сабайономъ, который приготовляется слѣдующимъ образомъ: стаканъ бѣлаго вина и два яичныхъ желтка сбивай вѣничкомъ съ двумя ложками мелкаго сахару и держи между тѣмъ на огнѣ, не давая кипѣть; когда желтки поднимутся, сними съ огня и подавай.

ВЫДАТЬ.

Рису полфунта.
Вишенъ четверть фунта.
Сахару четверть фунта.
Яичныхъ желтковъ 7 штукъ.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Яичныхъ желтковъ 2 штуки.
Мелкаго сахару 2 ложки.

ОБѢДЪ 32.

1. Супъ изъ брюсельской капусты.—2. Гусиная печенка съ соусомъ.—3. Раки.—4. Жареный налимъ.—5. Пирожное изъ сливокъ.

Супъ изъ брюссельской капусты.

Сними коченки со стебля и обдай ихъ кипяткомъ, потомъ откинь на рѣшето и, за полчаса до обѣда, опусти въ кипящій бульонъ.

Гусиная печенка съ соусомъ.

Вынь желчь изъ печенокъ, но не разрѣзывай ихъ; обдай кипяткомъ, положи въ кострюлю масла, поджарь въ немъ муки, разведи полстаканомъ бульона, прибавь петрушки, луку, соли, горошчатаго перцу; вари ихъ въ теченіи полчаса, сними жиръ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Печенокъ отъ 5 до 6 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Петрушки 1 корень.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Перцу отъ 6 до 7 горошинъ.

Раки.

Вскипяти соленую воду и опусти туда цѣльныхъ раковъ; держи на огнѣ, пока не покраснѣютъ; вынь, дай стечь водѣ, остуди и подавай, уложивши горкою на блюдѣ.

Жареный налимъ.

Натри налимовъ солью, чтобы снять съ нихъ слизь, выпотроши и положи въ маринадъ изъ уксуса, соли, перцу, пряностей, лимона, лавроваго листу. Давши налимамъ полежать въ этомъ маринадѣ нѣсколько часовъ, вынь ихъ и жарь въ маслѣ.

Пирожное изъ сливокъ.

Смѣшай хорошенько штофъ сливокъ, полштофа сметаны, немного воды померанцовыхъ цвѣтовъ, сахару, коринки, горсть муки, толченый миндаль и 8 яицъ; уложи на сковороду, вымазанную масломъ, и жарь.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 1 штофъ.
Сметаны полштофа.
Воды помер. цвѣта четверть стакана.
Яицъ 8 штукъ.
Сахару полстакана.
Коринки горсть.
Муки горсть.
Миндалю полстакана.

ОБѢДЪ 33.

1. Зеленыя щи.—2. Сборный винегретъ.—3. Телячья головка.—4. Отбивныя котлеты.—5. Разварные коренья и зелень.—6. Цвѣтная капуста съ сабайономъ.—7. Индѣйка жареная.—8. Десертъ на 11 тарелкахъ.

Зеленыя щи.

Шпинатъ обдай кипяткомъ и мелко изруби, увари вполовину говядину съ лукомъ, потомъ процѣди бульонъ; говядину вымой

въ теплой водѣ, положи въ горшокъ, налей опять бульономъ, положи рубленую зелень и поставь вариться; за полчаса до обѣда приправь 2 ложками муки, однимъ яйцомъ и ложкою чухонскаго масла, и, когда будетъ готово, подавай. Къ зеленымъ щамъ подаютъ свѣжую сметану.

ВЫДАТЬ.

Шпинату 1 фунтъ.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Муки 2 ложки.
Яицъ 1 штука.
Масла 1 ложка.

Сборный винегретъ.

Берутъ, смотря по семейству, говядины, телятины, дичины, живности, срѣзываютъ съ костей, рѣжутъ небольшими кусочками, укладываютъ рядами на блюдо въ перемѣшку съ рядами кружковъ вареннаго картофеля, свеклы, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ; блюдо убираютъ шинкованною, свѣжею, красною или бѣлою капустою, ломтиками моченыхъ яблокъ, маринованными вишнями и сливами, капорцами, оливками, грибами отварными и вообще всякими соленьями, обливаютъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла, горчицы, немного соли.

Телячья голова.

Телячью голову обдай кипяткомъ, чтобы снять шерсть, положи на сутки въ холодную воду, вынь кость нижней челюсти и конецъ рыла, оставивши только черепную кость; натри лимономъ и, завернувши въ холстъ, вари въ соленой водѣ съ лукомъ. Когда голова поспѣетъ, дай водѣ стечь, вынь черепъ и подавай съ простымъ соусомъ, въ который положи черносливу.

Отбивныя котлеты.

Взять часть телячьихъ реберъ; каждое ребро отдѣли отъ позвонка и отбей все мясо книзу, не отдѣляя его однакожъ отъ ребра, такъ чтобъ образовалась котлета; приготовленныя котлеты обваляй въ сыромъ яйцѣ, обсыпь сухарями и обжарь въ маслѣ.

Къ котлетамъ обыкновенно подаютъ соусъ: изъ горошку, свѣжихъ стручьевъ, фасоли и тертаго картофелю.

ВЫДАТЬ.

Телятины 6 фунтовъ.
Сырыхъ яицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.

Разварные коренья и зелень.

Возьми какое угодно количество кореньевъ: петрушки, сельдерею, моркови, рѣпы, пастарнаку, шпинату, зеленаго горошку, спаржи и т. д. Крупные коренья нарѣжь кусочками, отвари все это въ соленой водѣ, откинь на рѣшето и подавай съ растопленнымъ масломъ и тертыми сухарями.

ВЫДАТЬ.

Петрушки отъ 2 до 3 корешковъ.
Сельдерею 1 большой корень.
Моркови отъ 1 до 2 корешковъ.
Спаржи полфунта.
Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.
Рѣпы 1 штука.
Пастарнаку отъ 1 до 2 штукъ.
Шпинату четверть фунта.
Зеленаго гороху четверть фунта.
Масла коровьяго четверть фунта.

Цвѣтная капуста съ сабайономъ.

Отвари въ соленой водѣ цвѣтную капусту, у которой обери сперва зеленые листья, оставляя стволъ и цвѣтокъ; когда капуста сдѣлается мягкою, откинь на рѣшето, остуди, положи на блюдо и подавай съ сабайономъ (см. обѣдъ 31-й), или съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, или же съ растопленнымъ коровьимъ масломъ, въ которое класть тертыхъ сухарей.

Индѣйка жареная.

Лучше всего жарить ее, обернутую въ ржаное тѣсто, и, когда она, почти поспѣетъ, снять тѣсто и дать индѣйкѣ зарумяниться.

Десертъ на 11 тарелкахъ.

Положи на двѣ тарелки разныхъ фруктовъ, какъ то: яблоковъ, грушъ, персиковъ, винограду, хорошихъ сливъ и т. п.; на двѣ тарелки два компота; на четыре тарелки разнаго печенья; на двѣ тарелки два разныхъ хорошихъ сыра; на блюдо стопу вафель. Всѣ эти тарелки подаются въ одно время на столъ.

ОБѢДЪ 34.

1. Супъ съ гренками.—2. Баранья грудина.—3. Утка съ оливками.—4. Застуженная молочная каша.

Супъ съ гренками.

Приготовивъ бульонъ изъ говядины, процѣди его, подбей двумя желтками и налей на гренки.

Баранья грудина.

Нарѣжь говядину длинными кусками, положи въ кострюлю ломти шпигу, прибавь нѣсколько кусковъ ветчины, сверху положи грудину покрывши шпигомъ; потомъ уложи двѣ моркови, нарѣзанныя ломтями, и три или четыре луковицы, а также нѣсколько лавровыхъ листьевъ, влей чумичку бульону и кипяти на легкомъ огнѣ, въ теченіи трехъ часовъ. Предъ подачею, вынь шпигъ и ветчину и убери зеленью.

ВЫДАТЬ.

Грудины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Шпигу отъ 1 до 2 фунтовъ.
Ветчины отъ половины до 1 фунта.
Моркови отъ 1 до 2 корешковъ.
Луку отъ 3 до 4 головокъ.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 листиковъ.

Утка съ оливками.

Заправь утку и обжарь въ кострюлѣ, обложивши ломтями шпигу. Вынь косточки изъ полфунта оливокъ, которыя потомъ облей кипящею водою, и дай имъ постоять; положи ихъ въ кострюлю, въ которой готовится утка, и прокипяти нѣсколько минутъ. Положи утку на блюдо, а кругомъ ея оливки, и облей сокомъ, какой она дала изъ себя.

Застуженная молочная каша.

Свари не очень жидкую молочную кашу, остуди ее, смѣшай съ нѣсколькими сырыми яйцами, осьмушку ф. развареннаго осетроваго клею и толченою корицею, положи въ форму и застуди.

ОБѢДЪ 35.

1. Супъ съ вермишелью.—2. Кишки, начиненныя кашею.—3. Рябчики съ трюфелями.—4. Яблочное пирожное.

Супъ съ вермишелью.

Въ приготовленный бульонъ всыпь за четверть часа до обѣда вермишель, разсчитывая по осьмушкѣ ф. послѣдней на каждаго человѣка.

Кишки, начиненныя кашей.

Вымой получше кишки, приготовь жидкую кашу такъ, чтобъ ее можно было вливать въ кишки; начини ею кишки, завяжи концы и обжарь въ маслѣ, стараясь, чтобы кишки не лопнули.

Рябчики съ трюфелями.

Заправя рябчиковъ, отдѣли печенки, вымой, изруби и смѣшай съ трюфелями; этою смѣсью начини рябчиковъ, обжарь ихъ въ маслѣ, а потомъ поставь въ духовой шкафъ.

Яблочное пирожное.

Очисти яблоки, разрѣжь на половинки, вынь сердцевину и свари съ полуфунт. сахару, съ стаканомъ воды и стаканомъ бѣлаго вина. Смѣшай 10 желтковъ съ чашкою мелкаго сахару, облей яблоки, уложенныя на блюдо, и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 10 до 15 штукъ.
Воды 1 стаканъ.
Яичныхъ желтковъ 10 штукъ.
Сахару чайную чашку.
Сахару полфунта.
Вина бѣлаго 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 36.

1. Супъ съ мозговыми клецками.—2. Буженина.—3. Баранья котлеты.—4. Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Супъ съ мозговыми клецками.

Приготовь бульонъ и, когда онъ будетъ кипѣть, опусти въ него слѣдующія клецки: замѣси тѣсто изъ костнаго мозгу, нѣсколькихъ яицъ, двухъ ложекъ муки и перцу, надѣлай изъ этого клецокъ, которыя клади въ бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Мозгу четверть фунта.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Муки 2 ложки.

Буженина.

Кусокъ свѣжей ветчины нашпигуй чеснокомъ и положи на сутки въ квасъ. На другой день поставь въ печь и, когда зарумянится съ одной стороны, переверни на другую. Подаютъ съ уксусомъ и горчицею.

Баранья котлеты.

Отнять спинную кость отъ каждой котлеты, снять кожу и перепонки, побить слегка большимъ поварскимъ ножемъ, отрѣзать отъ кости все то, что превосходитъ длину трехъ дюймовъ, снять все

мясо къ концу отрѣзанной кости; приготовленныя котлеты обмакнуть въ тепломъ маслѣ, положить на ростеръ, на сильный огонь, и переворачивать котлеты нѣсколько разъ; достаточно четверти часа, чтобъ онѣ изжарились; уложить вокругъ блюда и тотчасъ же подавать.

Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Крутую манную кашу на молокѣ смѣшай съ масломъ, остуди, прибавь въ нее яицъ и молока столько, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто, изъ котораго напеки оладьевъ.

ОБѢДЪ 37.

1. Французскій супъ.—2 Пастетъ изъ дичи.—3. Жареный окорокъ.—4. Московскіе бисквиты.

Французскій супъ.

Истинкуй кочанъ капусты, а также морковь и рѣпу, которыхъ возьмешь поровну, прибавь пять мелко изрубленныхъ шампиньоновъ и обжарь хорошенько въ кострюлѣ, налей бульону и дай увариться.

Пастетъ изъ дичи.

Сдѣлай фаршъ изъ телятины, сверни его колбасою, заверни въ салфетку, свари и нарѣжь кружками. Нѣсколько куропатокъ разбей на части и обжарь въ маслѣ. Приготовь крутое слоеное тѣсто, сдѣлай изъ него нижній пластъ пастета, положи рядъ куропатокъ, потомъ рядъ круто сваренныхъ и разрѣзанныхъ на четверо яицъ, и за тѣмъ рядъ куропатокъ и рядъ фаршу; наконецъ, закрой тѣстомъ и поставь въ духовой шкафъ или въ печь. Подается холодный.

Жареный окорокъ.

Кусокъ окорока вымой, вынь кость и жилы, положи въ бѣлое вино, вмѣстѣ съ лукомъ и морковью, нарѣзанными полосками, и съ лавровымъ листомъ. Сосудъ закрой, какъ можно плотнѣе. Давши настояться, поставь на огонь и обливай почаще его маринадомъ (виномъ, въ которомъ лежалъ окорокъ). Когда окорокъ будетъ почти готовъ, сними кожу, обваляй въ яицахъ и тертыхъ сухаряхъ, и запеки. Подавай съ маринадомъ, который процѣди и увари до густоты соуса.

Московскіе бисквиты.

Возьми по равному вѣсу мармаладу: померанцеваго, абрикосоваго, и лимонную корку; истолки все, разведи сбитыми бѣлками съ достаточнымъ количествомъ мелкаго сахару и разлей въ бумажныя коробочки.

Берутъ три яйца и 18 золотниковъ сахару на шесть золотниковъ тѣста.

ОБѢДЪ 38.

1 Супъ ушки.—2. Фаршированная тетерка.—3. Тортъ.

Супъ ушки.

Приготовьте фаршъ, какъ въ слѣдующемъ обѣдѣ, только безъ рису и яицъ, замѣсите не очень крутое тѣсто на одномъ яйцѣ; раскатайте его потоньше, нарѣжьте косыми четвероугольниками, положите на средину каждаго изъ нихъ по немногу фаршу и защипите такъ, чтобы вышли треугольники; эти треугольники согните осторожно и, соединивши два угла, слепите; за полчаса до обѣда, опустите въ бульонъ, въ которой не кладется другихъ кореньевъ, кромѣ петрушки и луку.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Муки для тѣста 1 фунтъ.
Бѣлаго хлѣба полфунта.
Яицъ 1 штуку.
Говядины для бульону 4 фунта.

Фаршированная тетерка.

Возьми печенки отъ тетерки, немного шпигу, соли, рубленой зелени петрушки и луку; этимъ фаршемъ начини тетерку и зашей разрѣзъ. Жарить можно, или обернувши въ ломти шпигу въ духовомъ шкафѣ, или въ маслѣ въ кострюлѣ.

ВЫДАТЬ.

Тетерекъ 2 штуки.
Печенокъ тетеречьихъ 2 штуки.
Телячей печенки 1 фунтъ.

Тортъ.

Возьми три четверти фунта коровьяго масла и растирай его ложкою, пока побѣлѣетъ; потомъ одинъ за другимъ выпусти 8 яичныхъ желтковъ, положи четверть фунта мелкаго сахару, столько же

муки и замѣси тѣсто. Сдѣлай двѣ лепешки, одну положи на блюдо и обрѣжь кругомъ; на эту лепешку положи варенья, закрой ее другою лепешкою, обрѣжь и посади въ печь. Черезъ часъ, когда поспѣетъ, вынь, загласируй и дай гласиру засохнуть.

ВЫДАТЬ.

Масла коровьяго три четверти фунта.
Яичныхъ желтковъ 8 штукъ.
Сахару мелкаго четверть фунта.
Муки четверть фунта.
Варенья 1 фунтъ.

ОБѢДЪ 39.

1. Супъ съ фаршемъ.—2. Студень.—3. Рубленыя котлеты.—4. Заяцъ.—5. Яблочный блинъ.

Супъ съ фаршемъ.

Въ приготовленный бульонъ опускаются шарики фарша, который приготовляется слѣдующимъ образомъ: вынувши изъ говядины жилы, изрубить, прибавить моченаго бѣлаго хлѣба, еще порубить, положить яйцо или два, перцу, соли и отвареннаго рису, смѣшать все хорошенько и надѣлать шариковъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины для фаршу отъ 1 до 2 фун.
Бѣлаго хлѣба полхлѣба.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Рису полстакана.

Студень.

Очисти и вымой бычачьи ноги, положи въ горшокъ, вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ и налей столько воды, чтобы она покрыла ноги. Накрой крышкою и поставь въ жарко натопленную печь. Надобно, чтобы мясо почти разварилось и отстало отъ костей. Кости выбери, мясо нарѣжь мелкими кусочками, положи ихъ въ форму и залей бульономъ; потомъ отнеси въ погребъ, чтобы застыло. Подавай съ уксусомъ и хрѣномъ.

Рубленыя котлеты.

Возьми 3 фунта огузку, обрѣжь жиръ и жилы, изруби мелко, прибавь моченаго хлѣба, соли, одно яйцо; поруби еще, сдѣлай лепешки обваляй въ мукѣ и зажарь. Соусъ къ нимъ дѣлается на красномъ бульонѣ: поджарь въ кострюлѣ ложку муки въ маслѣ, налей кипящаго краснаго бульона (сперва распустивши его), подожги

на сковородѣ кусокъ сахару въ уксусѣ, влей въ соусъ, помѣшай и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Хлѣбъ бѣлый 1.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Сахару отъ 1 до 2 кусковъ.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.
Муки для соуса 1 ложку.
Масла коровьяго 1 ложку.
Бульону небольшой кусочекъ.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.

Заяцъ.

Вычисти и выпотроши зайца, обрѣжь заднія лапы, а грудь и переднія лапы совершенно отними, нашпигуй, посоли и поставь жарить, положивши на сковороду масла и подливши воды. Когда онъ почти поспѣетъ, облей его сметаной съ уксусомъ и дай дойти. Подаютъ разрѣзаннаго на звенья и облитаго сокомъ, какой онъ дастъ.

Яблочный блинъ.

Возьми три, четыре ложки муки, разотри съ двумя, тремя сырыми яйцами, налей неснятаго молока столько, чтобъ образовалось совершенно жидкое тѣсто, которое бы можно было черпать ложкою; посоли, разогрѣй сковороду, подмажь масломъ, налей тѣста потолще, положи слой яблоковъ, разрѣзанныхъ кружками, налей еще тѣста и поставь жариться; когда нижняя часть поспѣетъ, переверни блинъ и дай поспѣть другой сторонѣ. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ или съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Молока по пропорціи.
Яблоковъ отъ 5 до 10 штукъ.

ОБѢДЪ 40.

1. Скороспѣлый супъ.—2. Бараній языкъ.—3. Свѣжая осетрина, жареная и залитая яйцами.—4. Яблочный воздушный пирогъ.

Скороспѣлый супъ.

Изруби фунтъ хорошей говядины, вмѣстѣ съ кореньями, положи въ кострюлю, налей воды и посоли, кипяти и снимай пѣну; какъ только говядина поспѣетъ, процѣди бульонъ и подавай съ гренками.

Бараній языкъ.

Очисти и вымой языкъ, положи его на полчаса въ кипятокъ, потомъ вынь, остуди, сними жилы и кожу, нашпигуй помельче и положи вариться съ кусками свинаго сала, морковью, лукомъ и зеленью; налей бульону и вари въ теченіи 4—5 часовъ. Сваривши, подавай съ горчицею и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Бараній языкъ отъ 2 до 3 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Зелени отъ 1 до 2 ложекъ.
Свинаго сала четверть фунта.
Моркови отъ 1 до 2 корней.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.

Свѣжая осетрина, жареная и залитая яйцами.

Заготовь осетрину, нарѣжь ее ломтями, посоли, дай постоять немного, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ, котораго бы было столько, чтобъ оно покрывало куски. Когда почти поспѣетъ, уложи на сковороду, смѣшай пятокъ сырыхъ яицъ съ достаточнымъ количествомъ молока, залей куски и поставь въ печь, чтобы запеклось.

ВЫДАТЬ.

Осетрины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Масла коровьяго полфунта.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Яицъ 5 штукъ.
Масла коровьяго отъ 3 до 4 ложекъ.

Яблочный воздушный пирогъ.

Протри сквозь рѣшето 15 кислыхъ печеныхъ яблоковъ; положи полторы чашки мелкаго сахару и бей, пока яблоки не побѣлѣютъ. Сбей 12 яичныхъ желтковъ, смѣшай съ яблоками, положи на блюдо и поставь въ печь тогда только, какъ сядутъ за столъ. Ставя въ печь, положи на край блюда серебряную ложку, воткнувши ее немного въ пирогъ, чтобы послѣдній не опалъ.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 15 штукъ.
Яичныхъ бѣлковъ 12 штукъ.
Сахару полторы чашки.

ОБѢДЪ 41.

1. Бульонъ съ яйцами въ мѣшочекъ и гренками.—2. Разварная индѣйка.—3. Фаршированный жареный поросенокъ.—4. Кудри.

Бульонъ съ яйцами въ мѣшочекъ и гренками.

Положи въ кострюлю телятины, кусокъ говядины, старой дворовой птицы и дичи, налей бульономъ, мѣшай, прибавляя бульону по мѣрѣ того, какъ отваръ будетъ густѣть, сними пѣну и прибавь корней. Кипяти на маломъ огнѣ, сними жиръ и процѣди. Предъ отпускомъ, положи столько яицъ въ мѣшочекъ, сколько лицъ обѣдаетъ; гренки подаютъ отдѣльно; ихъ приготовляютъ такъ: нарѣзать маленькими кусочками бѣлый хлѣбъ и поджарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Дичи.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Говядины отъ 1 до 2 фунтовъ.
Дворовой птицы.
Яицъ въ мѣшочекъ отъ 6 до 8 штукъ.
Хлѣбъ бѣлый 1.

Разварная индѣйка.

Заправя индѣйку, положи ее въ кострюлю съ масломъ, мелко-изрубленными петрушкою, лукомъ, шампиньонами. Дай въ половину поспѣть, посоли, прибавь горошчатаго перцу, накрой индѣйку ломтями шпигу, влей стаканъ бѣлаго вина и столько же бульону, поставь на самый огонь. Когда поспѣетъ, сними жиръ съ соуса и свяжи его.

ВЫДАТЬ.

Индѣйку 1 штуку.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Шампиньоновъ отъ 6 до 8 штукъ.
Шпигу полфунта.
Бульону 1 стаканъ.
Масла четверть фунта.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Перцу отъ 5 до 6 горошенъ.
Вина бѣлаго 1 стаканъ.

Фаршированный жареный поросенокъ.

Приготовя поросенка, фаршируй его рубленою печенкою, обваренным шпигомъ, трюфелями, шампиньонами, капорцами, анчоусами, пряными травами, посоливши все это и смѣшавши съ хлѣбнымъ мякишемъ, масломъ, пятью желтками и двумя бѣлками; начинивши поросенка, зашей разрѣзъ и поставь жариться.

ВЫДАТЬ.

Поросенокъ 1.
Шпигу полфунта.
Шампиньоновъ 1 горсть.
Анчоусовъ 1 ложку.
Хлѣбнаго мякиша полхлѣба.
Яичныхъ желтковъ 5 штукъ.
Печенки отъ 1 до 2 фунтовъ.
Трюфелей 1 горсть.
Капорцевъ 1 ложку.
Пряныхъ травъ по пропорціи.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Яичныхъ бѣлковъ 2 штуки.

Кудри.

Замѣсивши тѣсто изъ однаго фунта муки, полуфунта мелкаго сахару, четверти фунта масла, 8 желтковъ и рюмки вина, раскатай по тоньше, нарѣжь полосокъ рѣзцомъ и жарь въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Масла четверть фунта.
Вина 1 рюмку.
Сахару полфунта.
Яичныхъ желтковъ 8 штукъ.

ОБѢДЪ 42.

1. Супъ съ фаршированнымъ лукомъ.—2. Куропатки съ кислымъ соусомъ.—3. Картофельный пирогъ.

Супъ съ фаршированнымъ лукомъ.

Вскипяти раза два нѣсколько большихъ луковицъ, вынь сердцевину и начини фаршемъ (см. обѣдъ 39-й); разотри ложки двѣ муки съ достаточнымъ количествомъ масла, подожги ее, сложи въ кострюлю, опусти также лукъ, налей бульону и поставь въ печь. Предъ обѣдомъ, лукъ вынь, положи въ миску и налей говяжьимъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Луку отъ 6 до 10 головокъ.
Муки 2 ложки.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.

Куропатки съ кислымъ соусомъ.

Изжарь куропатокъ, обернувши ихъ въ ломти шпигу, приготовь слѣдующій соусъ: распусти въ кострюлѣ масла, положи муки и дай ей прокипѣть; тогда разведи кипящимъ бульономъ, посоли по вкусу, положи капорцевъ, оливковъ, вынувши изъ послѣднихъ косточки, нѣсколько ломтей лимона и стаканъ бѣлаго вина. Когда соусъ поспѣетъ, опусти въ него куропатокъ и держи на огнѣ, не давая сильно кипѣть.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 2 до 3 штукъ.
Шпигу полфунта.
Капорцевъ 1 ложку.
Лимонъ половину.
Масла для соусу отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Оливокъ 1 ложку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.

Картофельный пирогъ.

Испеки картофель, очисти и протри сквозь сито. Возьми, на фунтъ протертаго картофелю, 6 желтковъ и 32 золотника толченаго сахару; смѣшай съ картофелемъ, прибавь цедры, лимоннаго соку, яичныхъ желтковъ; перемѣшай все хорошенько, вымажь форму масломъ, выложи въ нее тѣсто и запеки.

ВЫДАТЬ.

Протертаго картофелю 1 фунтъ.
Сахару 32 золотника.
Лимоннаго соку чайную ложку.
Яичныхъ желтковъ 6 штукъ.
Цедры съ половины лимона.
Бѣлковъ яичныхъ отъ 6 до 7.

ОБѢДЪ 43.

1. Холодный супъ изъ молока.—2. Кулебяка съ говядиной.—3. Соусъ изъ пѣтушьихъ гребешковъ.—4. Жареные понированные цыплята.

Холодный супъ изъ молока.

Вскипяти бутылку молока съ лимонною коркою, съ сахаромъ и корицею, смѣшай съ 5 желтками, процѣди и остуди. Сбей густыя сливки въ пѣну и складывай послѣднія на молоко. Это нужно дѣлать не задолго до обѣда.

ВЫДАТЬ.

Молока 1 бутылку.
Лимонной корки съ половины лимона.
Яичныхъ желтковъ 5 штукъ.
Сахару отъ 1 до 2 ложекъ.
Корицы 1 щепоть.
Сливокъ полстакана.

Кулебяка съ говядиной.

Нарѣжь ломтями говядину, выбери жилы и перепонки, отвари въ водѣ до половины готовности, вынь, остуди, изруби помельче, поджарь съ крошенымъ лукомъ въ маслѣ, посоли, положи немного перцу и круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, смѣшай получше, положи если нужно, еще масла, раскатай потоньше кислое тѣсто, положи начинку, защипи кулебяку и посади въ печь.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Перцу по вкусу.
Коровьяго масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Яицъ отъ 5 до 6 штукъ.

Супъ изъ пѣтушьихъ гребешковъ.

Вымой гребешки, обрѣжь сосочки и положи въ теплую воду; чрезъ три четверти часа вынь ихъ, заверни въ салфетку, посоливши ихъ, и нѣсколько разъ опусти въ кипятокъ, чтобъ верхняя кожица легко отставала; сними эту кожу, а гребешки, по мѣрѣ того, какъ они будутъ чиститься, бросай въ холодную воду, потомъ опусти ихъ въ бѣлый соусъ и дай поспѣть. Бѣлый соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю четверть ф. свѣжаго масла, растертаго съ ложкою муки и съ солью; влей немного воды и мѣшай кругомъ, пока соусъ не сдѣлается густъ, надобно только, чтобы онъ не кипѣлъ; снявши съ огня, влей уксусу или лимоннаго соку и, если хочешь, немного рубленой петрушки. Если нужно сдѣлать соусъ гуще, то связываютъ его однимъ или двумя яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Пѣтушьихъ гребешковъ отъ 2 до 3 фун.
Масла свѣжаго четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Уксусу полложки или ложку.
Лимоннаго соку.

Жареные панированные цыплята.

Заправь цыплятъ, посыпь солью и дай имъ полежать такъ; потомъ обваляй въ яицахъ и тертомъ хлѣбѣ и жарь.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 3 до 4 штукъ.
Тертаго хлѣба отъ 4 до 5 ложекъ.
Яицъ отъ 5 до 6 штукъ.

ОБѢДЪ 44.

1 Консоме.—2. Ватрушки.—3. Свиные котлеты съ острымъ соусомъ.—4. Утки и гуси жареные.

Консоме.

Положи въ кострюлю телячью голяшку, кусокъ говядины, старой дворовой птицы и старой дичи, налей бульону, мѣшай и прибавляй бульону по мѣрѣ того, какъ образуется желе; снимай пѣну, прибавь кореньевъ и луку; потомъ вари въ продолженіи пяти часовъ, сними жиръ и процѣди консоме.

Ватрушки.

Поставь опару на дрождяхъ и, когда на другой день будешь сыпать въ нее муку, положи масла и яицъ. Когда тѣсто будетъ готово, раскатай его кружками, въ палецъ толщиною, положи по срединѣ каждаго кружка творогъ, стертый съ яйцами и сметаною, загни края и, положивъ на сковороду, поставь въ печь.

ВЫДАТЬ

Муки 2 фунта.
Дрождей 1 ложку.
Творогу 2 фунта.
Сметаны отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла 1 чумичку.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Яицъ въ творогъ отъ 3 до 4 штукъ.

Свиныя котлеты съ острымъ соусомъ.

Вырѣжь котлеты, отбей, выбери жилы, обмажь яицами, обваляй въ сухаряхъ и жарь. Соусъ: положи въ кострюлю нѣсколько шарлотокъ, щепоть толченаго перца, лавровый листъ и немного тмину; налей уксусомъ, увари до половины; потомъ положи муки, три ложки бульона, увари хорошенько, вынь лавровый листъ и подавай отдѣльно отъ котлетъ.

ВЫДАТЬ.

Шарлотокъ отъ 6 до 7 штукъ.
Свинины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Яицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.
Уксусу 1 стаканъ.
Бѣлаго соусу 3 кожки.
Толченаго перцу 1 щепоть.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Тмину 1 щепоть.
Муки 1 ложку.
Бульону 3 ложки.

Утки и гуси жареные.

Утку лучше всего жарить обернутую въ листъ ржанаго тѣста и, когда она почти поспѣетъ, снять тѣсто и дать ей зарумяниться. Можно также жарить ее, не завертывая въ тѣсто, и тогда надобно подливать немного воды. Гусь жарится не завернутый въ тѣсто.

Къ уткамъ подаютъ соленья или соусъ изъ кислой капусты, который приготовляется такъ: возьми кислой капусты, промой, отожми, растопи на сковородѣ достаточное количество масла, положи туда капусту и обжарь, не давая однакожь ей покраснѣть; потомъ сложи ее вмѣстѣ съ масломъ въ горшочекъ, разведи ложку муки

бульономъ, посоли и вылей на капусту, которую поставь въ печь, чтобы утомилась и сдѣлалась мягка. Къ гусю подаютъ моченые яблоки.

ОБѢДЪ 45.

1. Обыкновенный нѣмецкій супъ изъ курицы.—2. Начиненная свиная середка.—3. Саго съ молокомъ.

Обыкновенный нѣмецкій супъ изъ курицы.

Разбитую на штуки курицу положить въ кострюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, налить водою и дать кипѣть; потомъ смѣшать муку съ теплымъ коровьимъ масломъ, частію инбиря и пучкомъ зелени и положить туда же. Когда же супъ до половины уварится, прибавить въ него крошенныхъ кореньевъ: петрушки, порею, сельдерею, и варить опять все вмѣстѣ до спѣлости. Наконецъ, посолить по вкусу, подсыпать немного мускатнаго орѣха и подавать.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1.
Коровьяго масла 1 ложку.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею 1 корень.
Мускатнаго орѣха немножко.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Инбирю маленькій кусочекъ.
Зелени небольшой пучекъ.
Порея 1 корень.

Начиненная свиная середка.

Возьми часть свиньи отъ окорока до лопатки, отдѣли мясо отъ костей, надруби послѣднія, а кожу надрѣжь Нашинкуй кочанъ капусты, смѣшай съ ложкою растопленнаго масла и положи въ свинину между мясомъ и костями; зашей нитками, и положи на сковороду, подлей немного воды и жарь.

ВЫДАТЬ.

Свинины отъ 8 до 9 фунтовъ.
Капусты 1 кочанъ.
Масла 1 ложку.

Саго съ молокомъ.

Вскипяти цѣльнаго молока; возьми ростовскаго саго, смочи его немного водою или холоднымъ молокомъ и опусти въ кипящее молоко, мѣшая, пока не сдѣлается густо. Подаютъ съ мелкимъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Молока 7 глубокихъ тарелокъ.
Саго полфунта.

ОБѢДЪ 46.

1. Супъ съ бараньими головками.—2. Соусъ изъ потроховъ.—3. Каравай изъ пшена.

Супъ съ бараньими головками.

Перебрать головки маленькихъ барашковъ, черепъ съ мозгу снять, языки вырѣзать, глаза вынуть и разбить штучками головки, ушки, щечки и языки; потомъ, обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ накрошенныхъ кореньевъ: петрушки, сельдерея, подбавить немного муки, смѣшать, налить бульономъ и дать кипѣть, положить туда головки и кусокъ ветчины; когда все хорошо уварится, подсыпать рубленой зелени, петрушки и укропу и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Мозгъ можно поджарить съ мукою и чухонскимъ масломъ; а головки, разрѣзавъ вдоль, обжарить и класть въ супъ. Въ этотъ супъ можно также класть поджаренныя гренки. Всѣ кости, какъ-то: черепъ, челюсти и проч. надобно выбрать.

ВЫДАТЬ.

Бараньихъ головокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею 1 корень.
Муки для мозгу отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Ветчины отъ 1 до 2 фунтовъ.
Чухонскаго масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Соусъ изъ потроховъ.

Опали и вымой получше индѣичьи крылья; разрѣжь пупокъ, сними съ него кожу, вымой; обдай кипяткомъ лапы и сними съ нихъ кожу. Приготовя такимъ образомъ потроха, положи ихъ въ кострюлю съ ломтемъ шпигу, кореньями и лукомъ, налей бульономъ и вари; когда потроха почти поспѣютъ, обжарь ихъ въ маслѣ, разотри ложку муки съ масломъ и положи это въ жидкость, въ которой варились потроха; мѣшай, чтобы не было комковъ, когда соусъ будетъ поспѣвать, опусти въ него потроха, черносливъ, изюмъ и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Потрохъ 1.
Шпигу 1 ломоть.
Луку 1 головку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Черносливу четверть фунта.
Изюму 1 горсть.

Каравай изъ пшена.

Свари въ молокѣ не очень густую кашу изъ пшена, промывши его предварительно въ нѣсколькихъ водахъ: кашу выложи и остуди; положи 5—6 яицъ, немного сахару и кишмишу; вымажь форму масломъ, обсыпь тертыми сухарями, положи въ него приготовленную кашу и запеки.

ВЫДАТЬ.

Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Яицъ отъ 5 до 6 штукъ.
Сахару 2 ложки.
Кишмишу горсть.
Пшена и молока по величинѣ горшка.

ОБѢДЪ 47.

1. Супъ съ шампиньонами.—2. Баранья грудина.—3. Перепелки.—4. Яблочное пирожное

Супъ съ шампиньонами.

Изрѣжь мелко разныхъ кореньевъ, положи ихъ въ кострюлю, налей бульону и вскипяти; очисти и вымой шампиньоны, обваляй ихъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, обжарь; когда коренья почти поспѣютъ опусти въ супъ шампиньоны и дай поспѣть. Подавая на столъ, положи гренокъ и яицъ, сваренныхъ въ мѣшочекъ.

ВЫДАТЬ.

Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Шампиньоновъ 3 пригоршни.
Яицъ сырыхъ отъ 3 до 4 штукъ.
Гренокъ сколько угодно.
Яицъ въ мѣшочекъ отъ 6 до 7 штукъ.

Баранья грудина.

Нарѣжь грудину кусками; положи въ кострюлю нѣсколько ломтей шпигу, ветчины, а на нихъ грудину вмѣстѣ съ двумя морковями, съ тремя, четырьмя луковицами, лавровымъ листомъ; влей чумичку бульона и вари на маломъ огнѣ въ теченіи 3 часовъ; откинь грудину на рѣшето и подавай съ отварнымъ шпинатомъ, щавелемъ или цикоріемъ.

ВЫДАТЬ.

Грудины отъ 5 до 6 фунтовъ.
Шпигу полфунта.
Ветчины 1 фунтъ.
Моркови 2 штуки.
Луку отъ 3 до 4 головокъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Бульону чумичку.
Шпинату 2 фунта

Перепелки.

Перепелки жарятся, какъ прочая дичь, т. е. завернутыя въ ломти шпигу; подаются съ соленьемъ.

Яблочное пирожное.

Возьми, сколько угодно, яблоковъ, сними кожу, разрѣжь ихъ на половинки, вынь сердцевину и вари, какъ бы для компота, съ полуфунтомъ мелкаго сахару, стаканомъ воды и стаканомъ бѣлаго вина. Между тѣмъ разотри чашку мелкаго сахару съ 10 желтками, двумя ложками муки и двумя стаканами сливокъ. Уложи яблоки на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 20 штукъ.
Сахару полфунта.
Воды 1 стаканъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Мелкаго сахару 1 чашку.
Яичныхъ желтковъ 10 штукъ.
Муки 2 ложки.
Сливокъ 2 стакана.

ОБѢДЪ 48.

1. Супъ калья изъ курицы.—2. Соусъ изъ сафоя.—3. Выпускная яичница.—4. Пирогъ съ изюмомъ.

Супъ калья изъ курицы.

Хорошенько обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ искрошенныхъ кореньевъ, петрушки, сельдерея и луку, подбавь немного муки и налей бульономъ; потомъ, очистивъ, обмывъ и разбивъ на части курицу, положи ее въ бульонъ съ кускомъ ветчины и дай увариться; а когда супъ хорошо уварится, прибавь туда телячьяго фаршу, лимонъ и рубленой зелени петрушки (о приготов. фарша см. 39-й обѣдъ).

ВЫДАТЬ.

Чухонскаго масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею 1 корень.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Муки 1 ложку.
Ветчины четверть фунта.
Лимонъ 1.

Соусъ изъ сафоя.

Обрѣжь у корня верхніе листья и кочерыжку, отвари въ соленой водѣ до половины готовности, откинь на рѣшето и отожми кочанъ; уложи дно кострюли ломтями шпигу, потомъ положи кочанъ,

обернувши его кочерыжкою внизъ, налей бульону и кипяти. Когда капуста поспѣетъ, вынь ее, а также шпигъ; распусти въ другой кострюлѣ масло, поджарь въ ней муки, влей бульону, въ которомъ варилась капуста, прокипяти; прибавь отварныхъ грибовъ, капорцевъ и очищенныхъ оливокъ. Когда соусъ поспѣетъ, разрѣжь кочанъ, облей соусомъ и посыпь рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Кочанъ 1.
Шпигу полфунта.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Отварныхъ грибовъ отъ 10 до 15 штукъ.
Капорцевъ полторы ложки.
Оливокъ 1 ложку.

Выпускная яичница.

Разогрѣй сковороду, положи небольшой кусокъ масла и, когда оно распустится, выливай сырыя яица, одно подлѣ другаго. Держи на огнѣ, пока бѣлокъ не сдѣлается довольно густъ.

Пирогъ съ изюмомъ.

Возьми кислаго тѣста, положи въ него яицъ и масла; дай подняться; раздѣли на двѣ ровныя части; разскатай одну, положи на сковороду или на металлическое блюдо, обрѣжь кругомъ; положи мелкаго изюму, закрой пластомъ изъ другой части тѣста и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 2 до 3 фунтовъ.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла четверть фунта.
Изюму полфунта.

ОБѢДЪ 49.

1. Супъ изъ рябчиковъ.—2. Соусъ изъ рубцовъ.—3. Жареная утка.—4. Миндальныя оладьи.

Супъ изъ рябчиковъ.

Растопи въ кострюлѣ кусокъ масла и обжарь въ немъ трехъ цѣлыхъ ощипанныхъ, выпотрошенныхъ, вымытыхъ рябчиковъ и еще грудинки отъ трехъ рябчиковъ. Когда они поспѣютъ, вынь ихъ и положи полфунта телятины и ветчины, двѣ луковицы, сельдерею и петрушки, влей стаканъ бульону, въ которомъ разведена горсть муки, и дай всему этому принять красноватый цвѣтъ. Между тѣмъ, истолки въ ступѣ спинки и ножки отъ трехъ рябчиковъ и также

опусти ихъ въ кострюлю; налей столько бульону, сколько хочешь имѣть супу, кипяти, пока все хорошо уварится, процѣди. Вынь жилки изъ грудинокъ, истолки послѣднія въ ступкѣ, распусти полфунта масла, положи пять яичныхъ желтковъ и бѣлка, толченыя грудинки, двѣ горсти тертаго хлѣба, полстакана сливокъ, немного соли и смѣшай все хорошенько. Сдѣлай клецки, спускай ихъ съ серебряной ложки въ кипящій супъ, снимай пѣну; цѣлыхъ рябчиковъ разбей на части, положи въ миску, а также клецки, которыя вынь изъ супа рѣшетчатою ложкою, а самый бульонъ процѣди сквозь частое сито.

Если клецки очень нѣжны и развариваются, то нужно прибавить еще три желтка и одинъ бѣлокъ; если же тверды, то прибавить масла.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 6 штукъ.
Телятины полфунта.
Ветчины полфунта.
Луковицы 2 штуки.
Масла полфунта.
Сливокъ полстакана.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Бульону 1 стаканъ.
Муки горсть.
Желтковъ яичныхъ 5 штукъ.
Бѣлковъ яичныхъ 3 штуки.
Тертаго хлѣба двѣ горсти.

Соусъ изъ рубцовъ.

Обдай кипяткомъ рубцы, выскобли ихъ хорошенько, положи снова въ кипятокъ, опять вычисти; положи еще разъ въ кипятокъ и дай постоять; потомъ вари съ шпигомъ, лукомъ, морковью, лавровымъ листомъ, петрушкою, чеснокомъ, солью и горошчатымъ перцомъ, наливши поровну бульону и бѣлаго вина. Кипяти потихоньку въ теченіи нѣсколькихъ часовъ и, когда рубцы будутъ готовы, выложи ихъ на блюдо, изрѣзавши на куски, и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кострюлю кусокъ чухонскаго масла, ложку муки, налей воды и полстакана бѣлаго вина; прибавь немного тмину, лавроваго листу, соли, перцу, дюжину обвареныхъ шарлотокъ, петрушки и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; подболтай, когда будешь подавать на столъ, яичными желтками и прибавь столовую ложку лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Рубецъ 1 штуку.
Шпигу полфунта.
Луковицы отъ 1 до 2 штукъ.
Моркови 1 корень.
Тмину щепотку.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Чесноку 1 зубчикъ.

ВЫДАТЬ.

Перцу отъ 5 до 6 зеренъ.
Бульону полстакана.
Бѣлаго вина полстакана.
Чухонскаго масла для соуса отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго вина полстакана.
Лавроваго листу 2 шт.
Перцу отъ 5 до 6 зеренъ.
Шарлотокъ 12 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Шампиньоновъ отъ 10 до 15 штукъ.
Желтковъ 4 штуки.
Лимоннаго соку 1 ложку.

Жареная утка.

Возьмите двухъ молодыхъ утокъ; нашпигуйте ихъ; сдѣлайте фаршъ изъ курицы, ея печенки, небольшаго количества ветчины, пяти или шести бѣлыхъ грибовъ, отваренныхъ въ красномъ винѣ, и 2 яичныхъ желтковъ; начините утокъ этимъ фаршемъ, прибавя нѣсколько ломтей лимона; замойте отверстіе и жарьте

ВЫДАТЬ.

Утокъ 2 штуки.
Курицы половину.
Ветчины четверть фунта.
Грибовъ бѣлыхъ 5 или 6 штукъ.
Краснаго вина 1 стаканъ.
Яичныхъ желтковъ 2.

Миндальныя оладьи.

Замѣси тѣсто на молокѣ, изъ ложки муки, съ небольшимъ количествомъ сахару; истолки осьмушку фунта миндалю, положи въ тѣсто, выпусти еще три яйца; разведи молокомъ, чтобы было жидкое тѣсто, и пеки, какъ обыкновенно оладьи.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ложку.
Сахару отъ 2 до 3 ложекъ.
Миндалю осьмушку фунта.
Яицъ 3 штуки.

ОБѢДЪ 50.

1. Супъ изъ баранины.—2. Говядина на французскій манеръ.—3. Варенецъ.

Супъ изъ баранины.

Приготовь изъ баранины бульонъ такимъ же образомъ, какъ изъ говядины, процѣди его; положи, изрѣзанныхъ мелкими кусочками: моркови, рѣпы, пастернаку, капусты, порея, прибавь перцу и тертаго сыра, прокипяти, чтобъ все поспѣло, и подавай.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 5 до 6 фунтовъ.
Моркови 1 корень.
Рѣпу 1 штуку.
Пастернаку 1 корень.
Капусты по количеству.
Порея 1 корень.
Перцу отъ 5 до 6 горошинъ.
Тертаго сыру столовую ложку.

Говядина на французскій манеръ.

Взять огузокъ, побить его скалкою, вынуть кости и нашпиговать крупно нарѣзаннымъ саломъ, натереть солью съ очищенною селитрою и, положивъ въ горшокъ, приправь крупно истолченымъ перцемъ, пряными кореньями, мозжевеловыми ягодами, изрубленными петрушкою, чеснокомъ, гвоздикой, тминомъ и базиликою, прибавь нѣсколько луковицъ, нарѣзанныхъ ломтями, накрыть чистою салфеткою, потомъ крышкою. Мариновать въ продолженіи двухъ недѣль; въ первые 8 дней не трогать говядины, а въ остальные переворачивать ее ежедневно. Наконецъ, вскипятить воду съ морковью, луковицами, пучкомъ петрушки и варить въ этой водѣ говядину, которую завернуть въ бѣлую салфетку и обвязать ниткою; когда сварится, остудить вмѣстѣ съ приправою; потомъ вынуть и подавать или горячую съ хорошимъ сокомъ, или съ сафоемъ, или съ кочаннымъ салатомъ, или овощами, или гороховымъ пюре, или же холодную, обложивъ петрушкою.

Варенецъ.

Возьми хорошаго цѣльнаго молока, влей его въ горшокъ и поставь въ вольный духъ; когда появится пѣнка, собери ее ложкою и опусти въ молоко; повторяй это до тѣхъ поръ, пока молоко не покраснѣетъ; тогда вынь его изъ печи, дай остынуть и отнеси на погребъ.

ОБѢДЪ 51.

1. Скоромная солянка.—2. Сладкое мясо съ соусомъ.—3. Жареный поросенокъ бланкетомъ.—4. Миндальное пирожное.

Скоромная солянка.

Нарѣжь ломтями говядину, ветчину, лукъ и огурцы, обжарь въ маслѣ вмѣстѣ съ кислой капустою, налей хорошимъ бульономъ. Выбери изъ селедки кости, искроши ее, положи въ солянку, подлей квасу, посыпь укропомъ, положи капорцевъ, оливокъ, разныхъ кореньевъ, дай поспѣть. Подавая на столъ, заправь сметаною.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Ветчины 1 фунтъ.
Луковицу 1 штуку.
Огурцовъ 5 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Селедку 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Оливокъ 1 ложку.
Капорцевъ 1 ложку.

Сладкое мясо съ соусомъ.

Изруби какъ можно мельче петрушки, луку, шарлоту и нѣсколько шампиньоновъ; сотри все это хорошенько съ небольшимъ количествомъ масла, соли и перцу; возьми сладкое телячье мясо, положи его въ кострюлю съ нѣсколькими ломтями шпигу; сверху налей полстакана бѣлаго вина и столько же хорошаго бульону; вари на очень умѣренномъ огнѣ, чтобы соусъ только слегка кипѣлъ; когда мясо поспѣетъ, вынь его, сними жиръ съ соуса, прибавь немного бульону, и облей имъ сладкое мясо.

ВЫДАТЬ.

Луку 1 штуку.
Шарлотку 1 штуку.
Шампиньоновъ 10 штукъ.
Масла 1—2 ложки.
Шпигу полфунта.
Бѣлаго вина полстакана.
Бульону полстакана.
Сладкаго мяса 2—2 съ полов. фунт.

Жареный поросенокъ бланкетомъ.

Изрѣзать жаренаго поросенка въ полоски; поджарь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ изрубленные, чищенные шампиньоны, пучекъ поваренныхъ травъ, одну толченую головку чесноку и два крошечныхъ корня шарлота, потомъ прибавь щепоть муки, влей достаточное количество бѣлаго вина пополамъ съ бульономъ, приправь по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и, уваривъ хорошенько, вынь пучокъ травъ; наконецъ положи въ соусъ поросенка, вари, не допуская до кипѣнія. Когда же все поспѣетъ, прибавить въ соусъ яичныхъ желтковъ и лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ

Поросенокъ 1.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Шампиньоновъ отъ 6 до 7 штукъ.
Чесноку 1 головку.
Шарлотокъ 2 кор.
Муки одну щепоть.
Бѣлаго вина три четверти стакана.
Бульону три четверти стакана.
Яичныхъ желтковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Лимоннаго соку 1 ложку.

Миндальное пирожное.

Обдай кипяткомъ фунтъ сладкаго миндаля и нѣсколько зеренъ горькаго, сними кожицу, истолки какъ можно мельче, подливая воды, чтобы не замаслился, и смѣшай съ 24 желтками, взбитыми въ пѣну, и съ достаточнымъ количествомъ сахару, выложи на блюдо, или въ бумажныя коробочки и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндаля 1 фунтъ.
Горькаго миндаля отъ 7 до 8 зеренъ.
Яичныхъ желтковъ 24 штуки.
Сахару полфунта.

ОБѢДЪ 52.

1. Гороховый супъ.—2. Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.—3. Жареный картофель.—4. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Гороховый супъ.

Свари горохъ въ водѣ, откинь на рѣшето, а потомъ протри чрезъ рѣшето же, разведи отваромъ изъ подъ гороху, заправь масломъ и жаренымъ лукомъ и поставь вариться. Подаютъ съ кусочками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ.

Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.

Поджарь въ маслѣ кислую капусту съ крошенымъ лукомъ, сложи въ горшочекъ; разведи двѣ ложки муки двумя ложками масла, прибавь немного воды и влей въ горшочекъ, положи лавроваго листу и поставь вариться. Нарѣжь ломтиковъ чернаго хлѣба, обжарь ихъ въ маслѣ, уложи на блюдо и, когда поспѣетъ капуста, выложи ее на гренки.

Жареный картофель.

Начисть сыраго картофелю, нарѣжь ломтиками, посоли, обваляй въ мукѣ, уложи въ одинъ рядъ на сковороду, жарь въ маслѣ, пока поспѣетъ и зарумянится.

Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Отвари рисъ, откинь на рѣшето, такъ чтобы вся вода стекла, остуди и подавай съ мелкимъ сахаромъ и маковымъ масломъ.

ОБѢДЪ 53.

1. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.—2. Соусъ изъ сельдей.—3. Картофель печеный.—4. Овсяный кисель.

Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Намочи сморчки въ водѣ, перемой ихъ, сними шляпки, а корешки изруби, смѣшай съ размоченнымъ хлѣбомъ, перцомъ,

укропомъ и мукою, начини этимъ шляпки. Сдѣлай грибной отваръ, положи туда шинкованныхъ поджаренныхъ въ маслѣ кореньевъ и луку, прокипяти; положи начиненные сморчки, влей стаканъ бѣлаго вина, выдави сокъ изъ лимона и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Сморчковъ 20 штукъ.
Бѣлаго хлѣба половину.
Лимоннаго соку изъ 1 лимона.
Перцу и укропу по вкусу.
Муки 1 ложку.
Сельдерею, петрушки, луку по одному корню.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.

Соусъ изъ сельдей.

Намочи селедки въ квасу, сними кожу, выпотроши, изжарь въ маслѣ. Поджарь въ маслѣ ложку муки, налей грибнаго отвару, мѣшай, чтобы не было комковъ; прибавь луку, кореньевъ, дай поспѣть и облей сельди, уложенныя на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Сельдей отъ 3 до 4 штукъ.
Масла 3 ложки.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Луку 1 головку.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.

Картофель печеный.

Положи картофель въ духовой шкафъ, смочивши немного, или въ горячую золу, когда станешь закрывать печку послѣ топки; когда онъ поспѣетъ, подавай въ кожѣ, съ какимъ угодно масломъ.

Овсяный кисель.

Положи съ вечера овсяной муки въ холодную воду, вливши стаканъ квасной гущи. На другой день процѣди сквозь сито, влей въ кострюлю и мѣшай постоянно; посоли и прокипяти еще раза три, потомъ вылей въ форму и застуди. Подаютъ съ медовой сытой.

ОБѢДЪ 34.

1. Супъ съ фаршемъ.—2. Заливной судакъ.—3. Картофельныя котлеты съ соусомъ.—4. Пирогъ съ изюмомъ.

Супъ съ фаршемъ.

Возьми какой угодно мелкой свѣжей рыбы; вычисти и выпотроши, сними съ нея кожу, выбери кости, мясо истолки въ

деревянной ступкѣ, смѣшай съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, посоли, надѣлай небольшихъ шариковъ. Между тѣмъ кожу, кости и головы отъ рыбъ вари на сильномъ огнѣ; можно положить еще головизну отъ свѣжаго осетра; потомъ процѣди бульонъ, влей опять въ кострюлю, положи шинкованныхъ кореньевъ, двѣ цѣльныя луковицы, опусти шарики и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Свѣжей рыбы отъ 7 до 8 штукъ.
Бѣлый хлѣбъ 1.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 2 головки.

Заливной судакъ.

Выпотроши и вымой судака, но чешую не снимай, положи его вариться въ водѣ. Когда онъ поспѣетъ, вынь, сними кожу вмѣстѣ съ чешуею, обери чешуйки, которыя пристанутъ къ рыбѣ; разрѣжь судака на куски, вынь кости; кожу, чешую, кости и голову положи опять въ отваръ, вмѣстѣ съ рубленымъ лукомъ, и вари на сильномъ огнѣ; когда отваръ начнетъ густѣть, процѣди, влей опять въ кострюлю, прибавь шинкованныхъ кореньевъ и лимоннаго соку; дай поспѣть и вылей на судака, уложеннаго на блюдо; потомъ вынеси на ледъ, чтобы застылъ. Можно также снять кожу и выбрать кости съ сыраго судака и положить ихъ въ отваръ изъ подъ него, а далѣе поступать, какъ сказано выше. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Картофельныя котлеты съ соусомъ.

Свари картофель, сними кожу и протри сквозь рѣшето или разомни ложкой; прибавь муки, смѣшай, сдѣлай котлеты и изжарь на сковородѣ съ масломъ. Разотри три ложки муки съ масломъ, влей рыбнаго бульону и кипяти въ кострюлѣ, мѣшая постоянно; когда соусъ начнетъ густѣть, положи соли, рѣзанной ломтями моркови, капорцевъ, оливокъ, выдави сокъ изъ лимона, дай поспѣть и облей этимъ соусомъ котлеты, уложенныя на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 30 штукъ.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Для соусу:
Муки 12 ложекъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Моркови отъ 1 до 2 корней.
Капорцевъ 1 ложку.
Оливокъ 1 ложку.
Лимоннаго соку 1 лимонъ.

Пирогъ съ изюмомъ.

Раскатай кислое тѣсто на двѣ лепешки, на одной изъ нихъ положи изюмъ, другой накрой, защипи, намажь сковороду масломъ, посади пирогъ и поставь въ печь.

ОБѢДЪ 55.

1. Супъ французскій à la Julienne.—2. Цыплята съ бешамелью.—3. Жаркое телятина по аматерски.—4. Кремъ изъ кофе.

Супъ французскій à la Julienne,

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 ф. говядины, процѣдить какъ сказано; полфунта ржанаго хлѣба высушить до красна, полить бульономъ, такъ чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять часъ или полтора, слить и процѣдить. Между тѣмъ нарѣзать, какъ вермишель, одну большую морковь, одну молодую рѣпу, сельдерею, листьевъ 50 шпината, также нарѣзать 6—7 штукъ спаржи, одну ложку зеленаго сушенаго горошку, все это смѣшать, варить цѣлый часъ въ процѣженномъ бульонѣ, передъ самымъ отпускомъ влить въ него вышеупомянутый хлѣбный бульонъ и тотчасъ подавать. Нарѣзанныя коренья можно сперва немного поджарить въ половинѣ ложки масла, а потомъ положить его въ бульонъ и варить полчаса.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови 2 штуки.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 корень.
Англійскаго перцу отъ 10 до 15 зерен.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Ржанаго хлѣба полфунта.
Молодую рѣпу 1 штуку.
Шпината листьевъ 50 штукъ.
Спаржи отъ 6 до 7 штукъ.
Зеленаго сушенаго горошку 1 ложку.
Масла полложки.

Цыплята съ бешамелью.

Очищенные и посоленные цыплята изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять полстакана муки, полторы ложки масла, вскипятить раза два, развести двумя стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, полить этимъ цыплятъ; когда бешамель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо, или изжарить ихъ въ кострюлѣ въ печи съ одной, двумя

ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густою бешамелью и поставить не надолго въ печь.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ, отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли.
На бешамель:
Масла полторы ложки.
Муки полстакана.
Соли.
Сливокъ 2 стакана или молока.
Мускатнаго орѣха.

Жаркое телятина по аматерски.

Заднюю четверть отъ хорошаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или полотно, закопать въ землю, глубиною на два аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашняго бѣлаго сыра, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ, такъ чтобъ было его стакана 4, прибавь нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго луку сѣянца, укропа, зеленой петрушки, и все смѣшать.—Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и положить внутрь упомянутую смѣсь. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненкія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпалъ фаршъ и весь кусокъ нашпиговать. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ; положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями или хлѣбомъ. Подается къ нему какой нибудь салатъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины 15 фунт.
Шпигу полфунта.
Масла полфунта.
Сухарей или хлѣба отъ 3 до 4.
Сыру 4 стакана.
Сметаны 1 стаканъ.
Зеленаго луку сѣянца.
Укропа и зеленой петрушки.

Кремъ изъ кофе.

Изжарить осьмуш. кофе; горячій, прямо изъ формы, высыпать въ два стакана густыхъ вскипяченныхъ сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять часъ, потомъ процѣдить; четыре желтка растереть до бѣла съ четвертью ф. сахару, смѣшать со сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая ложкой; когда погустѣетъ, снести на ледъ, остудить, не переставая бить метелкою, влить полъ-стакана клея въ форму, и на ледъ.

ВЫДАТЬ.

Кофе осьмушку фунта въ зернахъ.
Сливокъ густыхъ 2 стакана.
Желтка 4 штуки.
Сахару полстакана.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клею.

ОБѢДЪ 56.

1. Супъ изъ индѣйки.—2. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.—3. Говядина жаркое обыкновенное.

Супъ изъ индѣйки.

Такъ какъ въ величинѣ индѣекъ бываетъ большая разница, то и трудно назначить количество ея; на шесть человѣкъ, однакожъ, довольно небольшой индѣйки, величиною въ большую курицу, а если индѣйка большая и жирная, то взять отъ нее одинъ потрохъ, т. е. ножки, крылушки, головку и проч., а самое же мясо или филей оставить для другаго кушанья. Супъ изъ индѣйки приготовляется точно также какъ и изъ курицы.

ВЫДАТЬ.

Индѣйку небольшую 1 штуку.
Или потрохъ отъ большой и жирной.
Моркови 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Англійскаго перцу отъ 8 до 10 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 штукъ.
Масла осьмушку фунта.
Укропа и зелени петрушки.
Рису или перловыхъ крупъ полстакана.
Петрушки 1 корень.

Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.

Отварить телячій ливеръ съ сердцемъ, безъ печенки, мелко изрубить.—Распустить на сковородѣ двѣ ложки масла, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить, мѣшая, чтобы не пригорѣло, потомъ всыпать немного перца, соли, 3—4 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, укропа, зеленой петрушки, смѣшать и начинить пирогъ.—На большую пропорцію пирога можно прибавить немного вареной говядины.

ВЫДАТЬ.

Телячій ливеръ, безъ печенки, вѣсомъ 2 съ половин. фунта.
Луку 1 штуку.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Перцу.
Соли и зелени.
Масла четверть фунта.

Говядина жаркое обыкновенное.

Взять 4—5 ф говядины отъ филею, перемыть въ холодной водѣ, положить на сотейникъ, посолить, обсыпать мелкими ломтиками мелкою морковью, луковицею, сельдереемъ, петрушкою, подлить одинъ стаканъ хлѣбнаго квасу, вставить въ духовую печь; часто говядину переворачивать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова, слить соусъ въ кострюльку, слегка остудить, снять жиръ; осьмушку масла растереть съ половиною ложки муки, развести этимъ соусъ, мѣшая на плитѣ лопаткою, пока мука съ масломъ не распустится совершенно. Сложить говядину на блюдо, нарѣзать ее ломтями, облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Хлѣбнаго квасу 1 бутылку.
Моркови 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Масла полложки.
Муки полложки.

ОБѢДЪ 57.

1. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.—2. Рубленая баранина.—3. Бараній языкъ въ папильоткахъ

Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 ф. говядины и кореньевъ, процѣдить, остудить, въ холодный бульонъ опустить 2 ф. рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ понемногу, положить въ кострюлю небольшими кусками нарѣзанное мясо, поджарить все это до красна, когда будетъ готово, всыпать двѣ ложки муки, размѣшать, развести бульонъ, въ которомъ варилась рыба, поставить на плиту, постоянно мѣшать; чрезъ полчаса процѣдить сквозь сито, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Всыпать зеленой петрушки и укропу, мускатнаго орѣха и опустить нарѣзаннаго ломтиками отвареннаго рыбнаго фарша.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Рыбы 2 фунта.
Моркови 2 съ полов. штуки.
Петрушки полторы штуки.
Порею 1 штуку.
Сельдерею полторы штуки.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Перцу англійскаго отъ 20 до 30 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Говядины 1 фунтъ.
Муки 2 ложки.
Мускатнаго орѣха.
Зеленой петрушки и укропа.

Рубленая баранина.

Обрѣжь мясо съ жаренаго бараньяго стегна, вынь жилы и перепонки, изруби помельче, положи въ кострюлю, налей бульону нѣсколько ложекъ и, за нѣсколько минутъ до отпуска, свяжи соусъ желтками; положи кусокъ свѣжаго масла, подогрѣй и подавай прежде, чѣмъ закипитъ. Можно убрать яйцами въ мѣшочекъ.

Бараній языкъ въ папильоткахъ.

Отвари сколько угодно бараньихъ языковъ, разрѣжь на двое и остуди; сотри хорошаго масла съ разною душистою зеленью, приправь солью и перцомъ по вкусу; обложи этимъ каждый кусокъ языка и заверни въ бумагу, положи на сковороду и жарь. Подавая на столъ, бумаги не снимай.

ВЫДАТЬ.

Языковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Душистой зелени.
Соли.
Перцу.

ОБѢДЪ 58.

1. Супъ изъ курицы съ начиненными сморчками.—2. Ветчина.—3 Говяжій соусъ съ рисомъ.—4. Пирожное изъ сметаны.

Супъ изъ курицы съ начиненными сморчками.

Разними двѣ курицы, отдѣли отъ нихъ грудинки; положи ихъ въ горшокъ, налей холодной водой и поставь варить, снимай пѣну, прибавь столовую ложку масла, луку, петрушки, сельдерею и двѣ моркови. Когда курицы довольно уварятся, возми горсть муки, поджарь въ маслѣ только не до красна, положи въ супъ, прибавь по вкусу соли, перцу, мускату. Потомъ, вынувъ кости изъ грудинокъ, изрубить ихъ мелко и истолочь въ ступкѣ сдѣлать изъ нихъ фрикадели, прибавя тертаго хлѣба, яицъ, масла или немного сливокъ и мускатнаго цвѣта. Наконецъ, возьми соотвѣтствующее количество сморчковъ, выбирая у которыхъ отверстія у корней шире, вынь корни, очисти сморчки, начини фаршемъ, въ каждый сморчекъ по чайной ложкѣ, и опусти въ супъ. Когда сморчки сварятся, сбей четыре желтка, полъ-стакана сливокъ и смѣшай съ супомъ.

ВЫДАТЬ.

Курицы 2 штуки.
Масла 1 ложку.
Луку 1 головку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 2 штуки.
Яичныхъ желтковъ 4 штуки.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли, перцу, мускату.
Тертаго хлѣба для сморчк. отъ 2 до 3 лож.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла или сливокъ отъ 1 до 2 ложекъ.
Сморчковъ отъ 15 до 20 штукъ.
Сливокъ полстакана.

Ветчина.

Запеченную или сваренную ветчину, нарѣзавъ кусками, подавать съ различными соусами: изъ картофеля, мелкаго зеленаго горошка, цвѣтной капусты, или просто съ горчицей.

Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ.

Возьми говядины 4—5 ф., полъ-фунта рису, хорошенько вымой, положи въ кострюлю, прибавь четверть фунта мелко изрубленной ветчины, немного гвоздики, мускатнаго орѣха; подлей немного крѣпкаго, жирнаго бульону, положи ложку масла и свари густую кашу. Давъ остынуть, прибавь въ нее 4 яйца, хорошенько размѣшай и обложи говядину толщиною въ палецъ. Возьми полфунта пармезану, изотри на теркѣ и обсыпь имъ говядину. Наконецъ, облей нѣсколькими ложками раковаго масла, поставь въ печь и дай хорошенько зарумяниться. Между тѣмъ, приготовь соусъ. Поджарь ложку муки съ ложкою масла, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульона, ложку капорцевъ, два рубленныхъ сельдерея, соли и сокъ изъ одного лимона. Прокипяти хорошенько, выложи въ соусникъ вмѣстѣ съ говядиной.

ВЫДАТЬ

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Рису полфунта.
Ветчины четверть фунта.
Немного гвоздики, мускатнаго орѣха.
Масла 1 ложку.
Яицъ 4 штуки.
Пармезану осьмушку фунта.
Раковаго масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Для соусу.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Капорцевъ 1 ложку.
Сельдерею 2 корня.
Сокъ изъ 1 лимона.

Пирожное изъ сметаны.

Возьми 3 стакана сметаны, сотри хорошенько съ сахаромъ, потомъ 10 желтковъ сотри, подними бѣлки, смѣшай съ сметаной, прибавь 2 съ половиной стакана крупичатой муки, немного горь-

каго и сладкаго миндалю, лимонной цедры, перемѣшай хорошенько, форму вымажь масломъ, обсыпь сухарями, поставь въ печь.

ВЫДАТЬ,

Сметаны 3 стакана.
Сахару отъ 3 до 4 ложекъ.
Яицъ 10 штукъ.
Крупичатой муки 2 съ половин. ст.
Немного горькаго и сладкаго миндалю.
Цедры съ половины лимона.

ОБѢДЪ 59.

1. Солянка съ рыжиками.—2. Бычачій языкъ съ огурчиками.—3. Бекасы съ трюфелями.

Солянка съ рыжиками.

Приготовивъ бульонъ изъ говядины, взять рыжиковъ, или груздей, вымыть, изрѣзать, прибавить одну луковицу и положить въ бульонъ; когда уварится, заправить мукой съ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Рыжиковъ полфунта.
Луковицу 1 головку.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.

Бычачій языкъ съ огурчиками.

Вычистить хорошенько языкъ и держать его около получаса въ кипяткѣ; потомъ положить въ холодную воду; когда онъ остынетъ, нарѣзать мелкими кусками свиное сало, приправить его солью, перцемъ, прибавить мелко изрубленныхъ кореньевъ; нашпиговать этимъ саломъ языкъ и варить его съ хорошею приправою, вмѣстѣ съ ломтиками шпигу и телятины, съ морковью, лукомъ, разными пряными кореньями; смочить бульономъ и держать четыре часа. Предъ отпускомъ снять верхнюю кожу; положить мелко изрубленные огурчики въ готовое уже красное кули; уложить языкъ на блюдѣ и облить его этимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Бычачій языкъ 1 штуку.
Свинаго сала полфунта.
Соли, перцу.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 голов.
Телятины 1 фунтъ.
Моркови отъ 1 до 2 корней.
Луку 1 головку.
Огурчиковъ 2 горсти.

Бекасы съ трюфелями.

Истолочь шпигъ, изрубить трюфели, варить съ небольшою приправкою коровьяго масла, солью, перцемъ и пряными кореньями. Когда фаршъ сварится и остынетъ, начинить имъ бекасовъ, залить ихъ, обложить свинымъ саломъ и завернуть въ масляную бумагу. Жарить на вертелѣ и подавать, когда зарумянятся.

ВЫДАТЬ.

Бекасовъ отъ 6 до 7 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Трюфелей отъ 2 до 3 штукъ.
Масла коровьяго 1 ложку.
Соли, перцу и пряныхъ кореньевъ.
Для жаренья свинаго сала полфунта.

ОБѢДЪ 60.

1. Супъ съ протертыми каштанами.—2. Антръ-котъ съ морковью.—3. Фаршированный поросенокъ на вертелѣ.—4. Яблочное желе.

Супъ съ протертыми каштанами.

Положите въ кострюлю съ бульономъ или консоме хорошіе каштаны, сваренные въ водѣ и уже очищенные; вскипятите и откиньте на рѣшето и истолките ихъ въ ступкѣ; протрите каштаны сквозь сито, поливая отваромъ изъ подъ нихъ, потомъ варите въ теченіи нѣсколькихъ часовъ въ кострюлѣ съ бульономъ, снимите жиръ. Его наливаютъ на хлѣбныя корки, поджаренныя въ маслѣ; не мѣшаетъ подсластить его не много сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунт.
Петрушки, сельдерею, луку по 1 корню.
Каштановъ 1 фунтъ.
Сахару 1 ложку.

Антръ-котъ съ морковью.

Нашпиговать, приправить антръ-котъ, т. е. мясо, находящееся между ребрами, налить въ кострюлю часть соку изъ подъ антръ-кота и положить моркови; поджарить муки въ маслѣ и вливать постепенно остальной сокъ изъ-подъ антръ-кота, причемъ постоянно помѣшивать; когда соусъ сварится, снять съ него жиръ и процѣдить; положить туда морковь и поставить опять на огонь, съ коровьимъ масломъ и небольшимъ количествомъ сахару. Обложить антръ-котъ морковью и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Шпигу.
Моркови отъ 2 до 3 штукъ.
Говядины 2 фунта.
Коровьяго масла 4 ложки.
Муки 2 ложки.
Сахару.

Фаршированный поросенокъ на вертелѣ.

Приготовить поросенка, фаршировать его рубленною печенью, изъ которой вынута желчь, свинымъ саломъ, трюфелями, шампиньонами, шарлотомъ, капорцами, анчоусами, ароматическими травами, приправленными перцемъ и солью, хлѣбнымъ мякишемъ, коровьимъ масломъ, изрубивши, истолокши и разведя двумя цѣлымиайцами и тремя желтками; когда поросенокъ будетъ нафаршированъ, его связываютъ, кладутъ на вертелъ и жарятъ. Подаютъ его съ слѣдующимъ соусомъ: положить въ кострюлю кусокъ масла, ломоть ветчины, разрѣзанной на куски, три луковицы, нарѣзанныя ломтями, нѣсколько вѣтокъ петрушки, зубокъ чесноку, двѣ гвоздики, лавровый листъ, тминъ и немного базилики; держать на огнѣ пока соусъ начнетъ краснѣть, посыпать мукою и влить стаканъ краснаго вина, стаканъ воды и ложку уксусу, варить полчаса; снять жиръ, процѣдить, положить соли, горошчатаго перцу и подавать на столъ.

ВЫДАТЬ.

Телячьей печенки половину.
Свинаго сала четверть фунта.
Трюфелей и шампиньоновъ по 3 или 4 шт.
Шарлотокъ 2 или 3 штуки.
Капорцевъ 1 ложку.
Анчоусовъ 2 штуки.
Ароматическихъ травъ.
Перцу и соли.
Мякиша изъ половины хлѣба.
Коровьяго масла 2 ложки.
Желтковъ 5 штукъ.
Бѣлковъ 3 штуки.

Для соуса.

Масла 1 ложку.
Ветчины ломоть.
Луку 3 штуки.
Щепоть петрушки.
Чесноку зубокъ.
Гвоздики 2 головки.
Одинъ лавровый листъ.
Тмину нѣсколько зеренъ.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Стаканъ краснаго вина.
Стаканъ воды.
Ложку уксусу.
Перцу отъ 10 до 15 горошинъ.

Яблочное желе.

Взять самыхъ спѣлыхъ яблокъ, очистить, разрѣзать на четвертинки и вынуть сердцевину; положить въ кострюлю съ гвоздикой и лимонной коркой, налить воды такъ, чтобы она покрывала яблоки, и варить до тѣхъ поръ пока яблоки разварятся совершенно; тогда процѣдить ихъ сквозь салфетку, но не выжимать. Собранный такимъ образомъ сокъ

варить съ сахаромъ, пока не сдѣлается очень густъ; тогда бросить въ него нѣсколько кусковъ лимонной корки.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 12 до 15 штукъ.
Гвоздики 6 головокъ.
Корку съ однаго лимона.
Сахару 1 фунтъ на 3 фунта соку.

ОБѢДЪ 61.

1. Супъ изъ баранины съ кореньями.—2. Заливное изъ поросенка.— 3. Котлеты изъ индѣйки или курицы.

Супъ изъ баранины съ кореньями.

Взять 5 фунтовъ баранины, вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кострюлю, налить водою варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, положить кореньевъ, пряностей. Когда супъ будетъ готовъ, процѣдить, подавать съ отдѣльно отваренными кореньями.

ВЫДАТЬ.

Баранины 4 фунта.
Моркови 1 штуку.
Петрушки полкорешка
Порея полкорешка.
Луку 1 штуку.
Англійскаго перцу отъ 10 до 15 горош.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листиковъ.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 штуку.
Рѣпы или брюквы 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Картофелю отъ 6 до 8 штукъ.

Заливное изъ поросенка.

Одного небольшаго поросенка разрѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ въ кипятокъ минуты на двѣ; ощипать всю шерсть, оскоблить ножемъ, вымыть осушить, опалить, выпотрошить, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать частей на 7, положить въ кострюлю, налить водою, положить кореньевъ, пряностей соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности; вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, положить подъ прессъ, остудить, потомъ изрѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно Можно прибавить одинъ золотникъ клея, влить уксуса, положить яйцо, уварить стакановъ до 4-хъ, кто хочетъ, поджечь сахаромъ, процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка и застудить.

ВЫДАТЬ.

Небольшаго поросенка вѣсомъ въ 4 или 5 фунтовъ.
Моркови 2 штуки.
Петрушки 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Соли.
Англійскаго перцу отъ 20 до 30 зеренъ
Гвоздики отъ 1 до 2 штукъ.
Клею 1 золотникъ.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Уксусу полстакана.
Сахару 1 кусокъ.
Яицъ 2.

Котлеты изъ индѣйки или курицы.

Срѣзать филей съ одной индѣйки или двухъ курицъ, очистить отъ жилокъ, мелко узрубить, положить осьмушку ф. сливочнаго масла, меньше чѣмъ четверть чайной ложки мускатнаго цвѣта, соли, полъ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой; можно прибавить одно яйцо. Смѣшать все это вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, поджарить въ двухъ ложкахъ масла. Сложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ половины лимона, три четверти рюмки мадеры, положить немного капорцевъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить. Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, а въ средину вылить соусъ.

ВЫДАТЬ.

На одну индѣйку или 2 курицы масла 3 ложки.
Мускатнаго цвѣту четверть чайной ложки.
Хлѣба французскаго полштуки.
Молока полстакана.
Яицъ 2.
Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.

На соусъ.

Лимона четверть штуки.
Мадеры три четверти рюмки.
Капорцевъ 2 или 3 ложки.

ОБѢДЪ 62.

1. Похлебка съ тыквою на молокѣ.—2. Телячья печень на вертелѣ.—3. Куропатки съ капустою.—4. Бѣлый компотъ изъ грушъ.

Похлебка съ тыквою на молокѣ.

Взять тыкву, снять съ нее кожу, вынуть зернушки, разрѣзать на кусочки и уложить въ кострюлю съ водою; когда тыква совершенно разварится и вся вода выкипитъ, положить небольшой кусокъ коровьяго масла, немного соли и дать еще вскипѣть нѣсколько разъ. Вскипятить молоко и подсластить сахаромъ, налить молока на тыкву; наложить ломти хлѣба на блюдѣ, намочить ихъ

тыквеннымъ бульономъ, накрыть блюдо и на четверть часа поставить его въ горячую золу, недавая ему кипѣть; остальной горячій бульонъ вылить туда при отпускѣ.

ВЫДАТЬ.

Тыкву 1 штуку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли.
Молока отъ 6 до 7 тарелокъ.
Сахару отъ 1 до 2 ложекъ.
Хлѣба бѣлаго 6 ломтей.

Телячья печень на вертелѣ.

Нашпиговать печень крупными кусками хорошо приправленнаго свинаго сала и мариновать въ прованскомъ маслѣ съ тиміаномъ, лавровымъ листомъ, петрушкою, лукомъ. Обернуть печень, напитанною коровьимъ масломъ, бумагою, посадить на вертелъ, прикрѣпить хорошенько и жарить. Подается съ такимъ же соусомъ, какъ и фаршированный поросенокъ (см. обѣдъ 60).

ВЫДАТЬ.

Печенку 1 штуку.
Шпигу полфунта.

Куропатки съ капустою.

Нашпиговать тонкими ломтями свинаго сала, приправленными ароматическими специями, солью и перцемъ; положить въ кострюлю обрѣзки отъ телятины, куропатокъ, фунтъ ошпареннаго шпигу; покрыть куропатокъ кусками свинаго сала, прибавить нѣсколько моркови и луковицъ, гвоздики, лавроваго листу; смочить консоме или хорошимъ бульономъ; покрыть кострюлю кружкомъ изъ масляной бумаги, поставить сперва на большой огонь, потомъ на горячій пепелъ, разведя огонь сверху, и оставить такъ на цѣлый часъ; обдать кипяткомъ капусту, связать ее ниткою, выжать и положить на куропатокъ; смочить бульономъ, дать вариться въ продолженіи двухъ часовъ; слить съ капусты жидкость, выжать ее до суха и расположить вокругъ куропатокъ; разрѣзать шпигъ на куски и разложить въ нѣкоторомъ одинъ отъ другаго разстояніи на капустѣ; процѣдить сокъ сквозь сито, прибавить нѣсколько ложекъ слѣдующаго соусу: налить въ кострюлю кули, стаканъ бѣлаго вина, столько же бульону, положить петрушки, двѣ гвоздики, лавроваго листу, щепоть коріандра, луковицу, разрѣзанную на ломти, и налить двѣ ложки прованскаго масла; кипятить все это на самомъ умѣренномъ огнѣ въ продолженіи двухъ часовъ; потомъ

снять жиръ и процѣдить сквозь сито; приправить солью и перцемъ, уварить до густоты, облить куропатокъ и капусту.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Шпигу полфунта.
Ароматическихъ специй.
Соли и перцу.
Телятины 1 фунтъ.
Шпигу ошпареннаго 1 фунтъ.
Моркови отъ 2 до 3 штукъ.
Луку 2 штуки.
Гвоздики, лавроваго листу.
Капусты 1 кочанъ.

Для соуса:
Кули отъ 6 до 7 ложекъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Бульону 1 стаканъ.
Петрушки 2 штуки.
Гвоздики 2 головки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листиковъ.
Коріандра щепоть.
Луку 1 штуку.
Прованскаго масла 2 ложки.
Соли и перцу.

Бѣлый компотъ изъ грушъ.

Опустить груши въ кипятокъ, вынуть и положить въ холодную воду, пока еще несовсѣмъ сварятся, снять кожу и цѣлыя положить опять въ холодную воду; сдѣлать сыропъ и когда онъ будетъ кипѣть, положить въ него груши съ ломтями лимона и сварить окончательно. Подавать горячій или холодный, какъ угодно.

ВЫДАТЬ.

Грушъ 20 штукъ.
Сахару.

ОБѢДЪ 63.

1. Супъ изъ разной зелени.—2. Телячьи мозги.—3. Жареный фаршированный гусь.—4. Компотъ изъ грушъ.

Супъ изъ разной зелени.

Поджарь въ кострюлѣ, въ маслѣ, горсть рубленнаго зеленаго луку, по горсти петрушки, сельдерею и салата; смочи бульономъ, прибавь свѣжаго масла, налей столько воды, сколько нужно супу, вскипяти хорошенько, посоли, подбей четырьмя желтками и подавай съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Зеленаго луку горсть.
Петрушки, сельдерею и салата по горсти.
Соли.
Яичныхъ желтковъ 4 штуки.

Телячьи мозги.

Намочить телячьи мозги въ теплой водѣ, обмыть кровь, снять осторожнѣе кожицу и отдѣлить всѣ находящіяся внутри волокна;

потомъ варить, посоливши и подливши немного уксусу. Налить въ другую кострюлю стаканъ краснаго вина и хорошаго мяснаго бульона, прибавить по вкусу соли, немного перцу, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ шампиньоновъ и горсть рубленной зелени, и варить мѣшая чаще. Уложить на блюдѣ горячіе мозги и, когда соусъ сварится, прибавить къ нему кусокъ стертаго съ мукою коровьяго масла, кипятить до густоты и этимъ соусомъ облить мозги.

ВЫДАТЬ.

Мозговъ телячьихъ отъ 5 до 6 штукъ.
Соли и уксусу.
Для соуса:
Краснаго вина 1 стаканъ.
Бульону 1 стаканъ.
Соли и перцу.
Шампиньоновъ 2 горсти.
Зелени горсть.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.

Жареный фаршированный гусь.

Заправь гуся, печенку мелко изруби и поджарь въ маслѣ съ искрошенною луковицею, прибавь хлѣбнаго мякиша и рубленой жареной телятины, посоли, посыпь перцемъ и еще поруби; смѣшай съ двумя сырыми яйцами и начини гуся; зашей разрѣзъ и жарь.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Масла четверть фунта.
Луку 1 штуку.
Бѣлаго хлѣба.
Жареной телятины 1 фунтъ.
Соли и перцу.
Яицъ сырыхъ 2 штуки.

Компотъ изъ грушъ.

Очисти груши, обрѣжь вѣточки и поставь на огонь, вмѣстѣ съ водою, сахаромъ и корицею. Когда груша уварится, вскипяти еще разъ сыропъ и облей плоды.

ВЫДАТЬ.

Грушъ 20 штукъ.
Сахару полфунта.
Корицы.

ОБѢДЪ 64.

1. Весенній супъ.—2. Баранина съ перечнымъ соусомъ.—3. Телячья печенка въ видѣ битка.—4. Розовые дутые хлѣбцы.

Весенній супъ.

Возьми всякихъ кореньевъ по ровному количеству, щавелю, салату, изрѣжь все тоненькими, узенькими полосками, исключая лукъ,

который надобно нарѣзать ломтями. Обжарь коренья въ маслѣ, смѣшай съ салатомъ и зеленью, горошкомъ, верхушками спаржи, лукомъ, шарлотомъ, обдавши ихъ сперва кипяткомъ. Налей бульону и кипяти на маломъ огнѣ, пока не поспѣетъ. Подаютъ съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Щавелю, салату.
Луку 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Петрушки 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Горошку.
Спаржи.
Шарлоту 3 штуки.

Баранина съ перечнымъ соусомъ.

Приготовь кусокъ баранины, нашпигуй ее большими кусками шпигу, маринуй въ теченіи одного или двухъ дней въ полъ-стаканѣ прованскаго масла, съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ, ароматами, ломтями луку и петрушкою; зажарь и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кострюлю кусокъ масла, ломоть ветчины, нарѣзанной кусками, три нарѣзанныя луковицы, нѣсколько кореньевъ петрушки, половину зубка чесноку, двѣ гвоздики, два лавровыхъ листа, тмину, немного базилики; держи на огнѣ пока не зарумянится; посыпь мукою, влей стаканъ краснаго вина, стаканъ воды, ложку уксуса, вари полчаса; сними жиръ и процѣди сквозь сито; положи горошчатаго перцу и подавай.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Шпигу полфунта.
Прованскаго масла полстакана.
Лимоннаго соку, соли, перцу и ароматовъ.
Луку 2 штуки.
Петрушки отъ 2 до 3 штукъ.
Для соуса:
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Ветчины полфунта.
Луку 3 штуки.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Чесноку половину зубка, 2 гвоздики, лавроваго листу 2, тмину, базилики, ложку муки, стаканъ краснаго вина, ложку уксуса, соли, перцу.

Телячья печенка въ видѣ битка.

Изрѣзавъ телячью печенку ломтями въ два пальца толщиною, смочить, избить ее обухомъ поварскаго ножа. Потомъ растопить на противнѣ кусокъ коровьяго масла, положить ломтики печенки, посыпать солью и перцемъ и хорошенько обжарить ихъ, переворачивая съ одной стороны на другую. Когда же печенка совершенно изжарится, уложить ее на блюдо, облить соусомъ, оставшимся на противнѣ, разведя бѣлымъ виноградным виномъ.

ВЫДАТЬ.

Печенки.
Масла четверть фунта.
Соли, перцу.
Бѣлаго вина полстакана.

Розовые дутые хлѣбцы.

Щепоть толчоной кошенили обдай стаканомъ кипятку, дай настояться и осторожно слей жидкость. Сбей сахаръ съ бѣлками, прибавь кошенильнаго настоя, чтобы смѣсь имѣла розовый цвѣтъ, сдѣлай шарики, разложи на бумагѣ и поставь въ вольный духъ. На каждый бѣлокъ берется полфунта сахару.

ВЫДАТЬ.

Кошенили щепоть.
Бѣлковъ яичныхъ отъ 3 до 4 штукъ.
Сахару отъ полутора до 2 фунтовъ.

ОБѢДЪ 65.

1. Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса.—2. Котлеты изъ мозговъ.—3. Жареные цыплята.—4. Яблочный пломбиръ.

Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 ф. телятины, полкурицы и кореньевъ, процѣдить.

Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернушки и сокъ прочь, а остальное сложить въ кострюлю, положить полторы ложки масла, поджарить, всыпать одну ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ и протереть сквозь сито.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Телятины 1 фунтъ.
Полъ-курицы.
Моркови 2 штуки.
Петрушки 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Перцу отъ 1 до 15 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Помидоровъ 18 штукъ если маленькіе.
Масла полторы ложки.
Муки 1 ложку.
Сметаны отъ 1 до 2 стакановъ.
Зеленой петрушки и укропу.

Котлеты изъ мозговъ.

Изъ 3-хъ телячьихъ головъ мозги сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, немного англійскаго и простаго перца, маленькую мелко изрубленную луковицу,

поджаренную въ полъ-ложкѣ масла, прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо; смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ мозговъ 3 штуки.
Уксуса, соли, лавроваго листу, англійскаго и простаго перцу, зеленой петрушки.
Бѣлаго хлѣба половину.
Луку полголовки.
Яицъ 5 штукъ.
Сухарей отъ 4 до 6 штукъ.
Масла четверть фунта.

Жареные цыплята.

2—3 цыпленка разрѣзать, опустить ихъ въ холодную воду на полчаса, потомъ въ горячую воду, ощипать, выпотрошить, посолить, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: сухарей истолочь, смѣшать съ 2—3 ложками свѣжаго масла, всыпать 6 столовыхъ ложекъ зеленой мелко изрубленной петрушки съ укропомъ; жарить въ кострюлѣ на плитѣ, въ полуфунтѣ масла. Подавая, облить масломъ съ поджаренными въ немъ сухарями.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 2 до 4 ложекъ.
Сухарей отъ 2 до 3 штукъ.
На фаршъ:
Толченыхъ сухарей полтора стакана.
Петрушки и укропа 6 ложекъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Яблочный пломбиръ.

4 желтка, три четверти стакана сахару и 1 стаканъ сливокъ подогрѣть мѣшая, но не кипятить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть сквозь сито, сбить полтора стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью,

ВЫДАТЬ.

Желтковъ 4 штуки.
Сахару три четверти стакана.
Густыхъ сливокъ полтора стакана.
Жидкихъ сливокъ 1 стаканъ.
Яблоковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Соли.

ОБѢДЪ 66.

1. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ.—2. Паштетъ турецкій изъ баранины.—3 Грудина жареная подъ красным соусомъ.—4 Кремъ изъ земляники, клубники, малины, со сливками.

Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3—4 ф. телятины съ кореньями и процѣдить.

10 огурцовъ средней величины очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзать самую середину или зернушки, половину этихъ огурцовъ нарѣзать ломтями, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, положить въ суповую миску Другую половину огурцовъ сложить въ кострюлю, положить четверть ф. вареной ветчины, одну луковицу, 1—2 гвоздики, налить жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить туда же полъ-ложки масла, размѣшаннаго съ ложкою муки, вскипятить; передъ отпускомъ вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кострюлю, развести бульономъ, поставить на край плиты, дать устояться, снять жиръ, влить полъ-стакана густыхъ сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, безпрестанно мѣшая, чтобы не закипѣло, положить по вкусу соли, перцу, зеленаго укропа.

Къ нему подаются гренки изъ бѣлаго хлѣба.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови 2 корня.
Петрушки 1 корень.
Порею 1 корень.
Луку 2 головки.
Сельдерею 1 корень.
Огурцовъ средней величины 10 штукъ.
Вареной ветчины четверть фунта.
Гвоздики отъ 1 до 2 головокъ.
Масла полложки.
Муки 1 ложку.
Густыхъ сливокъ полстакана.
Желтковъ 2 штуки.
Перца, соли, зеленаго укропа.

Паштетъ турецкій изъ баранины.

Два фунта жирной баранины безъ костей посолить, отварить до мягкости съ кореньями, пряностями и полфунта копченой ветчины. Вынуть мясо, а бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, вскипятить, всыпать одинъ стаканъ риса и подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается разсыпчатымъ, всыпать мускатнаго орѣха. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчину маленькими продолговатыми кусочками, смѣшать съ рисомъ, положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сгладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, поставить въ печь.— Соусъ приготовить изъ 2 съ полов. стакановъ бульона, въ которомъ варилась ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, одинъ стаканъ влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, остальной подать въ соусникѣ, прибавя ломтиками нарѣзаннаго лимона или капорцевъ.

ВЫДАТЬ.

Баранины безъ костей 2 фунта.
Ветчины полфунта.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 корень.
Луку 1 головку.
Англійскаго перцу отъ 10 до 15 зер.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 листик.
Масла осьмушку фунта.
Рису 1 стаканъ.
Мускатнаго орѣха.
Сухарей 2 штуки.
Муки 1 ложку.
Лимона четверть или ложку капорцевъ.

ВЫДАТЬ ДЛЯ СЛОЕНАГО ТѢСТА.

Муки 2 стакана.
Масла полфунта.
Яицъ 1 штуку.

Грудина жареная подъ краснымъ соусомъ.

Взять грудину, перерубить ребра, вымыть, отварить въ кипяткѣ, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить. Въ кострюлю влить полстакана вина, ложки двѣ уксуса, два стакана бульону изъ телятины, положить три луковицы, нашпигованныя 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 2—3 штуки лавроваго листа и наконецъ цѣльную грудинку, сварить до мягкости; вынуть грудинку. Положить подъ прессъ, остудить, разрѣзать продолговатыми кусочками, каждый кусокъ грудинки обмокнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудинки, положить 2 — 3 куска сахару, поджечь одинъ кусокъ сахару, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ, вскипятить, процѣдить, положить полстакана изюму и еще разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Грудинку большую 1.
Вина полстакана.
Уксуса, соли.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Гвоздики отъ 6 до 9 головокъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Лимона четверть.
Яицъ 1 штуку.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.
Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Изюму полстакана.
Сахару отъ 3 до 4 кусковъ.

Кремъ изъ земляники, малины, клубники со сливками.

3—4 стакана малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, взять этой массы одинъ стаканъ, смѣшать съ полуторами бѣлками и четвертью ф. сахару, мѣшать ложкой на льду, пока не

погустѣетъ. Одинъ стаканъ сливокъ сбить на льду; смѣшать съ ягодною массою полстакана клею; размѣшать, сложить въ форму и поставить на ледъ.

ВЫДАТЬ.

Малины, земляники или клубники отъ 3 до 4 стакановъ.
Сахару полстакана.
Бѣлковъ полторы штуки.
Сливокъ 1 стаканъ самыхъ густыхъ.
Клею отъ 3 до 5 золотниковъ.

ОБѢДЪ 67.

1. Супъ изъ печенки.—2. Паштетъ съ шинкованною капустой.—3. Филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ —4. Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ

Супъ изъ печенки.

Возьми телячью печенку, изотри мелко, положи въ горшокъ, влей виноградного вина и еще потри, чтобъ была жидкая каша, потри сквозь частое сито. Потомъ положи туда мелко изрѣзанной лимонной корки, сахару, корицы, коринки, кто любитъ, немного шафрану и поставь вариться. Когда будетъ супъ готовъ, подправь яичными желтками, посоли, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Телячью печенку 1 штуку.
Виноградного вина полстакана.
Лимонной корки четверть лимона.
Сахару отъ 2 до 3 ложекъ.
Корицы, коринки, шафрану, соли.
Яичныхъ желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.

Паштетъ съ шинкованною капустой.

Отвари шинкованную капусту въ жирномъ бульонѣ, прибавь 2 стакана густой сметаны, нарѣжь вареной ветчины маленькими ломтиками, величиною въ полъ вершка, нарѣжь такихъ же кусочковъ жареныхъ куропатокъ, сладкаго мяса, рыбьихъ фрикаделей, которыя также должны быть поджарены. Потомъ возьми кострюлю такой величины, чтобъ все это помѣстилось, вымажь ее раковымъ масломъ, обложи прѣснымъ тѣстомъ, уложи рядъ фрикаделей, рядъ капусты и посыпь сыромъ; потомъ клади рядъ куропатокъ и опять рядъ капусты, рядъ ветчины и рядъ капусты, сладкаго мяса рядъ, и капусты рядъ, продолжая укладывать рядами до тѣхъ поръ, пока кострюля будетъ полна. Сверху закрыть тѣстомъ и поставить въ печь; когда вынутъ изъ печи, обернуть вверхъ дномъ, немного разрѣзать и подлить нѣсколько ложекъ бульону и раковаго масла.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 кочанъ.
Сметаны 2 стакана.
Ветчины отъ полов. до трехъ чет. фунт.
Куропатокъ 1 штуку.
Сладкаго мяса 1 фунтъ.
Сыру отъ полов. до трехъ четвер. ф.
Муки для тѣста отъ полтора фунт.
Бульону отъ 3 до 4 ложекъ.
Раковаго масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ.

Снять филей, очистить отъ жилъ, обровнять, выбить, немного посолить, окропить полъ рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кострюлю, намазанную полъ-ложкою масла. За 15 минутъ до отпуска обжарить на легкомъ огнѣ, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарилась, разведя его бульономъ; въ середину положить пюре изъ вишенъ, приготовленное слѣдующимъ образомъ:

Взять 6 стакановъ вишенъ; вынуть косточки, положить разныхъ специй, накрыть крышкою, держать до мягкости на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ истолочь 15—20 косточекъ, вскипятить въ рюмкѣ воды, процѣдить, влить въ пюре, положить въ него сахаръ, разъ вскипятить, сложить на блюдо, обложить его гренками изъ бѣлаго хлѣба поджаренными въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Индѣйку 1 штуку.
Мадеры полрюмки.
Масла полложки.

На гренки:

Французскую булку 1 штуку.
Масла одну ложку.

На пюре изъ вишенъ:

Вишенъ 6 стакановъ.
Гвоздики 2 головки.
Корицы полвершка.
Кардамона 2 зерна.
Мускатнаго цвѣта осьмую часть чайной ложки.
Сахару полстакана.

Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ.

Полтора стакана зрѣлыхъ вишенъ истолочь съ косточками, налить водою, положить полъ вершка корицы, 2—3 гвоздики, вскипятить раза 2—3, процѣдить, влить одинъ стаканъ краснаго вина, три четверти ф. сахару, одинъ стаканъ клею, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ, процѣдить и застудить.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ полтора ст.
1 стаканъ краснаго, или полстакана токайскаго вина.
Сахару три четверти фунта.
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
Бѣлокъ 1 штуку.
Корицы и гвоздики.

ОБѢДЪ 68.

1. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.—2. Сальникъ изъ телячьей печенки.—3. Пуддингъ по англійски съ мозгами изъ костей.—4. Желе изъ клюквы или барбариса.

Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.

Сварить бульонъ изъ 3—4 ф. говядины съ кореньями, процѣдить.

Одинъ фунтъ молодой моркови налить бульономъ, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Распустить въ кострюлѣ масло, всыпать ложку муки, потомъ пюре изъ моркови, слегка поджарить, мѣшая ложкою, прибавить, если понадобится, сахару, положить одинъ желтокъ, полстакана сливокъ, развести бульономъ, подогрѣть, всыпать зелени и подовать.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Англійскаго перцу отъ 8 до 10 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.
Моркови 1 фунтъ.
Масла отъ 1 до 2 съ половин. лож.
Муки 1 ложку, соли.
Сахару отъ 1 до 3 кус.
Зеленой петрушки и укропа.

Сальникъ изъ телячьей печенки.

Обдать печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить одну ложку масла, полъ-французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, двѣ ложки сметаны, 4 желтка, соли, перца простаго и англійскаго по 9 зеренъ, мускатнаго орѣха, одну мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ полъ-ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ, и испечь въ печкѣ.

ВЫДАТЬ.

Телячью печенку 1 штуку.
Луку 1 голов.
Соли, 6 зер. англ. перца и простаго 6.
Бѣлаго хлѣба половину.
Молока полстакана.
Сметаны 2 ложки.
Желтковъ 4 штуки.
Мускатнаго орѣха.
Масла полторы ложки.
Телячью сѣтку.

Пуддингъ по англійски съ мозгами изъ костей.

Полтора ф. булки безъ корки натереть на теркѣ, налить однимъ стаканомъ молока; растереть до бѣла полторы ложки масла, взбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить четверть ф. мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, четверть ф. сахару,

немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, четверть стакана сладкаго толченаго миндаля, четверть стакана вымытаго и до суха выжатаго изюма, четверть стакана коринки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 5—8 сбитыхъ желтковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать съ сабайономъ.

Сабайонъ дѣлается слѣдующимъ образомъ. 4 желтка, 4 куска истолченаго сахара тереть до бѣла, влить полстакана мадеры и четверть ст. воды, размѣшать, положить одинъ ломтикъ лимона безъ зеренъ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ не переставая, сперва на маломъ огнѣ; когда сабайонъ начнетъ подыматься, поставить кострюлю на сильнѣйшій огонь, когда поднимется и обратится въ пѣну, тотчасъ облить имъ кушанье и подавать; если есть легкое столовое вино, то воды не нужно.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго хлѣба полфунта.
Молока 1 стаканъ.
Яицъ отъ 7 до 8 штукъ.
Мозговъ изъ костей полфунта.
Сахару полстакана.
Сливочнаго масла полложки.
Четверть стакана сладкаго, отъ 7 до 8 штукъ горькаго миндаля.
Изюму четверть стакана.
Коринки четверть стакана, корицы, соли.
Масла, намазать салфетку полложки.
Рому, сабайону.

Для сабайона.

Вина четверть или полстакана.
Желтка 4 шт.
Сахару 4 кус.
Лимона 1 ломтикъ.

Желе изъ клюквы или барбариса.

1 ст. клюквы или барбариса налить водою, положить три четверти вершка въ длину, на нѣсколько частей разрѣзанной, ванили, три четверти или 1 ф. сахару, отертаго о цедру одного лимона, разварить, процѣдить, влить тогда одну чайную ложечку рома или мадеры, 1 ст. клея; очистить бѣлками, уварить до 4 ст., процѣдить сквозь салфетку и застудить.

Вмѣсто рома, ванили и лимонной цедры, можно влить для запаха 2 съ половиною ложки розовой воды и то, когда желе будетъ уже очищено бѣлками и процѣжено.

ВЫДАТЬ.

Клюквы или барбариса 1 стаканъ.
Ванили три четверти вершка.
Лимонной цедры.
Рома или 2 съ половин. лож. роз. вод.
Сахару отъ трехъ четвер. до 1 фунта.
Клею отъ 8 до 12 золот.
Бѣлка 1 штуку.

ОБѢДЪ 69.

1. Сибирскіе пельмени.—2. Кишки бараньи и коровьи.—3. Фаршированная брюква.—4. Блинцы молочные.

Сибирскіе пельмени.

Взять 3 фунта хорошей мягкой говядины, изрубить мелко, прибавить луковицъ, перцу, мускатнаго орѣха, соли и смѣшать хорошенько. Приготовя такимъ образомъ начинку, взять 2 яйца и чайную ложку холодной воды; смѣшавъ яйца съ водою, положить немного соли и замѣсить крутое тѣсто, такъ чтобы можно было его разсучивать. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, раскатать скалкой, какъ лапшу, только немного потолще; изъ приготовленныхъ пластовъ вырѣзать рюмкою кружки, положить на каждый приготовленной изъ говядины начинки, защипать и класть на сито. Когда пельмени готовы, процѣдить бульонъ, приготовленный уже прежде изъ говядины; давъ ему закипѣть, класть пельмени и кипятить до тѣхъ поръ, пока не всплывутъ; когда будутъ готовы, подавай вмѣстѣ съ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Пуку 1 головку.
Перцу, соли, мускатнаго орѣха.

Для тѣста:

Яицъ 2 штуки.
Воды чайную чашку.
Соли.

Кишки бараньи и коровьи.

Вычистивъ и вымывъ ихъ, приготовить начинку изъ крупъ гречневыхъ; крупу обварить кипяткомъ и дать постоять, но не варить, должно, чтобы приготовленная начинка была такой густоты, чтобы можно было налить ее ложкою въ кишки. Дѣлаютъ начинку также изъ проса; сваривъ на молокѣ крутую кашу, простудить и развести такъ, чтобы можно было начинить кишки. Начинивъ ихъ, завязать ниткою, обложить бараньимъ или говяжьимъ саломъ, поставить жарить и дать имъ хорошенько зарумяниться.

Фаршированная брюква.

Возьми 2 большія, гладкія брюквы, очисти, срѣжь верхъ, вырѣжь внутренность, такъ чтобы стѣнки были не толще мизинца. Къ вырѣзанной изъ брюквы внутренности прибавь жаренной телятины, одну почку съ жиромъ, одну большую луковицу, нѣсколько шарлотъ, перцу, соли, мускатнаго орѣха, и все вмѣстѣ мелко изруби. По-

томъ прибавь 3 яйца, ложку сливокъ, немного растопленнаго масла, толченыхъ сухарей столько, чтобы вышло тѣсто, какъ для фрикаделей. Начини этимъ брюкву, накрой срѣзанною верхушкою, плотно придави, обвяжи брюкву ниткой, положи въ кострюлю, налей бульонъ такъ, чтобъ онъ покрылъ брюкву, поставь на огонь; наблюдай, чтобы брюква не переварилась, иначе она развалится. Когда нужно подавать на столъ, сними нитки, разрѣжь брюкву острымъ ножемъ на кружечки или ломтики, толщиной въ палецъ, уложи покрасивѣе на блюдо. Возьми бульону, въ которомъ варится брюква, сколько нужно для соусу, положи въ бульонъ немного муки, масла, соли и мускатнаго цвѣта, смѣшай, прокипяти и облей брюкву.

ВЫДАТЬ.

Брюквы 2 небольш. или 1 большую.
Жареной телятины полфунта.
Почку 1 небольш.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Шарлотъ, перцу, соли и мускат. орѣха.
Яицъ 3 штуки.
Сливокъ 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сухарей толченыхъ 1 стаканъ.

Для соуса:

Бульону отъ 4 до 5 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Соли, мускатнаго цвѣта.

Блинцы молочные.

Взять 5 яицъ и бутылки 2 молока, яица смѣшать съ молокомъ, положить туда три четверти ф. муки, немного соли, изъ этого тѣста печь блины, наливая по немногу на сковороду, чтобы они были тонкіе; всего лучше и удобнѣе печь блинцы въ русской печкѣ на угольяхъ. Когда перепечешь всѣ блинцы, обрѣзать края и помазать каждый блинъ масломъ, сложить его въ четверо, уложить на блюдо и подавать.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 5 штукъ.
Молока 2 бутылки.
Муки три четверти фунта.
Масла.

ОБѢДЪ 70.

1. Щи изъ зеленой разсады.—2. Рагу изъ окорока съ жаренымъ картофелемъ —3. Караси въ сметанѣ.—4 Пирогъ изъ слоенаго тѣста.

Щи изъ зеленой разсады.

Приготовивъ бульонъ изъ говядины, взять зеленой капустной разсады, изрѣзать, обдать кипяткомъ; накрывъ, дать постоять полчаса; откинуть на рѣшето, выжать воду; разсаду и изрѣзанную

луковицу положить въ горшокъ съ бульономъ, дать укипѣть и заправить сметаной.

Рагу изъ окорока съ жаренымъ картофелемъ.

Растопивъ кусокъ масла, положить въ него ложку муки, дать вскипѣть, но только чтобъ масло не зарумянилось, потомъ взять мелко изрѣзанной телятины, жареныхъ шампиньоновъ, зеленой петрушки и цвѣтной капусты, положить въ масло и хорошо уварить. Затѣмъ вычистить 6 большихъ вареныхъ картофелинъ, истереть на теркѣ. Осьмушку масла стереть до бѣла, прибавить въ него одно цѣлое яйцо и три желтка, смѣшать съ картофелемъ, сдѣлать изъ него маленькія лепешечки, обвалять въ яицахъ и сухаряхъ изжарить въ маслѣ. Рагу приправить двумя желтками, положить на блюдо, обсыпать мелко искрошенной ветчинной и обложить картофельными лепешечками.

ВЫДАТЬ.

Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Телятины четверть фунта.
Шампиньоновъ отъ 1 до 2 ложекъ.
Зеленой петрушки, цвѣтной капусты.
Картофелю отъ 6 до 10 штукъ.
Масла 1 ложку.
Яйцо 1 штуку.
Желтковъ 5 штукъ.

Для рагу:

Желтковъ 3 штуки.
Ветчины четверть фунта.

Караси въ сметанѣ.

Караси очистить, посолить, до суха вытереть; мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, остудить, взбить 2 яйца, размѣшать, обвалять въ этомъ карасей, посыпать ихъ сухарями и класть на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ влить около 2 стакановъ сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ.

Карасей 3 фунта.
Луку 1 головку.
Яицъ 2 штуки.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Сметаны отъ полутора до 2 стакановъ.
Зеленой петрушки и укропу.

Пирогъ изъ слоенаго тѣста.

Взять 3 яйца; отъ 2 отнять бѣлки, а третье положить цѣлое, сбить ихъ, прибавить стаканъ холодной воды, рюмку водки пуншевой или рому (въ случаѣ нужды можно замѣнить простымъ хоро-

шимъ виномъ) и двѣ щепоти соли; разбить все вмѣстѣ ложкою, замѣсить крутое тѣсто; умявъ его хорошенько руками, бить скалкою, подсыпая муки, чтобы тѣсто не приставало къ столу, раскатавъ, положи на рѣшето и вынеси въ погребъ на ледъ. Полтора фунта чухонскаго масла разбить скалкою, чтобъ оно было мягко, сдѣлать, тоненькія лепешечки, принести тѣсто, положить на одну сторону тѣста масла и закрыть другою, раскатывать; потомъ еще наложить масла и опять раскатывать, перегибая тѣсто до тѣхъ поръ, пока будутъ тонкіе слои; тогда нагрѣвши ножъ въ кипяткѣ, вытереть его полотенцемъ, обрѣзать по круглому блюду два круглые пласта, положить одинъ изъ нихъ на желѣзный листъ, наложить начинкою изъ приготовленнаго варенья, накрыть другимъ пластомъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 штуки.
Воды 1 стаканъ.
Водки или рому 1 рюмку.
Соли.
Муки полтора фунта.
Масла полтора фунта.
Варенья отъ 1 до полутора фунта.

ОБѢДЪ 71.

1. Супъ съ манною крупою.—2. Соусъ изъ голубей.—3. Жареные бѣлозерскіе снятки.—4. Молочная каша.

Супъ съ манною крупою.

Приготовляется, какъ рисовый (см. обѣдъ 8), толко вмѣсто риса засыпается манною крупою. Передъ подачею посыпаютъ рубленною петрушкою.

Соусъ изъ голубей.

Ощипите, выпотрошьте и вымойте голубей, обрѣзавъ у нихъ лапы и головы, положите внутрь вынутыя изъ нихъ печенки, нашпигуйте, обдайте кипяткомъ и положите въ кипящее масло, недавая однакожъ имъ зарумяниться; посыпьте мукою, смочите бульономъ и приправьте солью, перцемъ, лукомъ и шампиньонами. Когда поспѣютъ, а соусъ жидокъ, сгустите послѣдній, свяжите яичными желтками, распущенными въ молокѣ, и облейте голубей, которые должны быть горячіе.

ВЫДАТЬ.

Голубей отъ 3 до 4 штукъ.
Шпинату четверть фунта.
Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу.
Луку 1 головку.
Шампиньоновъ отъ 1 до 2 ложекъ.
Яичныхъ желтковъ 2 штуки.
Молока.

Жареные бѣлозерскіе снятки.

Вымойте бѣлозерскіе снятки и обваляйте ихъ въ мукѣ; растопите масло и поджарьте въ немъ крошеный лукъ; когда послѣдній сдѣлается довольно мягокъ, положите на сковороду снятки и жарьте, поворачивая чаще; потомъ дайте зарумяниться. Къ сняткамъ подаютъ соленые огурцы.

ВЫДАТЬ.

Бѣлозерскихъ снятковъ отъ 1 до полутора фунтовъ.
Луку 2 головки.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Масла четверть фунта.

Молочная каша.

Вскипятите неснятое молоко и засыпьте манною крупою или рисомъ; поставьте на огонь, постоянно мѣшая и недавая сплывать; когда каша уварится, выложите ее на блюдо, посыпьте мелкимъ сахаромъ и толченой корицей.

ОБѢДЪ 72.

1. Супъ.—2. Паштетъ изъ рябчиковъ.—3. Соусъ изъ кореньевъ.—4. Тетерка.—5. Кремъ.

Супъ.

Обмывъ и очистивъ баранину и утку, разбей ихъ на штуки, положи въ кострюлю, налей воды и дай кипѣть; потомъ прибавь туда поджареныхъ въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ петрушки и немного ветчины и продолжай кипятить. Когда же все до половины уварится, подсыпь туда рубленой зелени петрушки. Между тѣмъ, смѣшавъ хорошенько тертыхъ два бѣлыхъ хлѣба съ яицами, сливками и теплымъ масломъ, запеки на разогрѣтой сковородѣ, и, когда будетъ готово, искроши сухариками и клади въ супъ, подавая къ столу.

ВЫДАТЬ.

Баранины 2 фунта.
Утку небольшую 1 штуку.
Муки 1 ложку.
Чухонскаго масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Сливокъ полстакана.
Петрушки 2 корня.
Ветчины четверть фунта.
Зелени петрушки полторы ложки.
Бѣлыхъ хлѣбовъ 2 штуки.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла 1 ложку.

Паштетъ изъ рябчиковъ.

Выпотрошивъ, очистивъ, нашпиговать разрѣзать пополамъ рябчиковъ и поджарить ихъ съ коровьимъ масломъ въ кострюлѣ, а потомъ остудить; между тѣмъ разварить до половины по два корня петрушки и сельдерея —Положить на глубокое блюдо (которое бы терпѣло жаръ) раскатанное для паштета тѣсто съ закраинами, уложить на немъ рябчиковъ, положить туда же корни петрушки и селдерея, чищенныхъ сморчковъ, вареныхъ каштановъ, кусокъ коровьяго масла и ложку раковаго, нѣсколько раковыхъ шеекъ; приправить лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ и мускатнымъ цвѣтомъ, накрыть тѣстомъ и запекать паштетъ въ печи, пока верхушка онаго поджарится. Сдѣлать соусъ изъ воды, въ которой варились коренья, прибавя поджаренной въ маслѣ муки, лимоннаго соку краснаго вина, чищенныхъ шампиньоновъ, рубленныхъ луковицъ и сельдерею, прокипятить хорошенько; надрѣжь верхушки паштета, влей внутрь этотъ соусъ, закрой плотнѣе, и подавай къ столу.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Коровьяго масла четверть фунта.
Петрушки 2 корня.
Сельдерею 2 корня.
Чесноку 2 зубца.
Сморчковъ 10 штукъ.
Каштановъ.
Коровьяго масла 1 лож.
Раковаго масла 1 ложку.
Раковыхъ шеекъ отъ 6 до 8 штукъ.
Лимоннаго соку чайную ложку.
Соли, перцу и мускатнаго цвѣту.

Для соуса.

Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Лимоннаго соку чайную ложку.
Краснаго вина отъ 2 до 3 ложекъ.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Луку 2 головки.
Сельдерею 2 корня.

Соусъ изъ кореньевъ.

Возьми брюссельской капусты, срѣжь коченки со ствола, (или нарѣжь крупными кусками простой капусты), кореньевъ, три петрушки, 1 сельдерей, 2 моркови, 4—5 картофелинъ, 1—2 рѣпы, 1 пастарнакъ, 1 луковицу, 3—4 луку-порею, очисти и нарѣжь ихъ небольшими кусками, вымой, свари до половины готовности въ соленой водѣ и обжарь въ маслѣ за исключеніемъ брюссельской капусты и картофеля, которые надобно совершенно уварить. Поджарь въ кострюлѣ муки въ коровьемъ маслѣ, разведи кипящимъ бульономъ, постоянно мѣшая, влей уксусу и, когда соусъ будетъ поспѣвать, положи въ него коренья, кромѣ капусты и картофеля. Надобно при этомъ замѣтить,

что капусты, особенно брюссельской, надобно класть немного, иначе соусъ будетъ приторно сладкій.

ВЫДАТЬ.

Брюссельской капусты отъ 2 до 3 кочен.
Петрушки 2 корня.
Сельдерею 2 корня.
Моркови 2 штуки.
Картофелю отъ 4 до 5 штукъ.
Рѣпы отъ 1 до 2 штукъ.
Пастарнаку 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Луку-порею отъ 3 до 4 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.

Тетерька.

Тетерьку или шпигуютъ или обертываютъ въ тонкіе ломти шпигу; въ первомъ случаѣ нужно класть масло и подливать немного воды во второмъ случаѣ ничего этого не надобно.—Обернутая тетерька прямо ставится въ печь или духовой шкафъ.

Къ ней подаютъ какое угодно соленье: вишни, смородину, виноградъ, сливы и т. п.

Кремъ.

Смѣшай полштофа хорошаго не снятаго молока съ 2 яичными бѣлками и полуф. мелкаго сахару, увари до трехъ четвертей, между тѣмъ истолки полф. сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, сложи его въ кипящее молоко, размѣшай и вскипяти, потомъ процѣди, прибавь немного розовой воды или померанцевыхъ цвѣтовъ, разлей въ формы и застуди.

ВЫДАТЬ.

Молока полштофа.
Яичныхъ бѣлковъ 2 штуки.
Сахару полфунта.
Сладкаго миндалю полфунта.
Горькаго миндалю отъ 5 до 6 зеренъ.
Розовой воды отъ 2 до 3 ложекъ.
Или воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

ОБѢДЪ 73.

1. Супъ изъ молодыхъ цыплятъ.—2. Голова домашней свиньи на манеръ дикой.—3. Жареные дрозды или фазаны.—4. Чайный кремъ.

Супъ изъ молодыхъ цыплятъ.

Ошпаривъ и очистивъ молодыхъ цыплятъ и накрошивъ кореньевъ петрушки, моркови, пастарнака и проч. положить въ кострюлю и налить бульономъ мяснымъ; потомъ смѣшать муки съ теплымъ коровьимъ чухонскимъ масломъ и связать въ пучекъ свѣжей зелени,

сельдерея, петрушки, положить въ туже кострюлю и дать нѣсколько прокипѣть, наблюдая, чтобы супъ варился недолго, ибо мясо цыплятъ очень нѣжно; наконецъ прибавить по вкусу соли и мускатнаго орѣха и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Пастернаку 1 штуку.
Сельдерею 4 штуки.
Луку 1 головку.
Муки 1 ложку.
Коровьяго или чухонскаго масла 1 лож.
Зелени петрушки и сельдерею.
Соли и мускатнаго орѣха.

Голова домашней свиньи на манеръ дикой.

Очистивъ хорошенько свиную голову, вынуть у нее языкъ и положить на цѣлую ночь въ воду.—Чтобы она сдѣлалась бѣлою, ее намазываютъ на другой день тѣстомъ изъ пепла перезженной просѣянной ржаной соломы и яичнаго бѣлка. Когда же она подсохнетъ, срѣзать нѣсколько мяса отъ верхней и нижней губъ, варить въ большой кострюлѣ, прибавя штофъ уксусу, соли, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ, перцу, десятокъ луковицъ, померанцевыхъ или лимонныхъ корокъ, штофъ краснаго вина и такое количество воды, чтобъ она покрыла свиную голову; потомъ накрыть кострюлю крышкою и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока голова разварится. Тогда снять съ огня, оставить ее въ отварѣ на нѣсколько дней, прибавляя къ уксусу, воды и соли, чтобы не испортилась. Подавая къ столу, очистить хорошенько свиную голову, положить на блюдо, всунуть въ ротъ лимонъ; разрѣзанный языкъ также уложить на блюдѣ и все это обложить листьями.

Къ этому кушанью можно подавать: уксусъ, перецъ, лукъ и горчицу.

ВЫДАТЬ.

Свиную голову 1 штуку.
Уксусу 1 штофъ.
Соли, лавроваго листу.
Можжевеловыхъ ягодъ.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Луку 10 головокъ.
Померанцевой или лимонной корки съ одного лимона.
Краснаго вина 1 штофъ.
Лимону 1 штуку.

Жареные дрозды или фазаны.

Ощипавъ, опаливъ на бумагѣ и выпотрошивъ дроздовъ или фазановъ, вымыть ихъ, зашить ниткой въ бульонѣ; нашпиговать и жарить на вертелѣ или сковородѣ, чаще обливая масломъ изъ подъ нихъ. Когда же дрозды или фазаны совершенно обжарятся,

разбить ихъ на штуки, уложить на блюдо и облить собственнымъ ихъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Дроздовъ отъ 6 до 7 штукъ.
Фазановъ отъ 1 до 2 штукъ.
Шпигу четверть фунта.

Чайный кремъ.

Положивъ въ кострюлю нѣсколько сливочнаго или коровьяго свѣжаго масла и ложку крупичатой муки, разогрѣть ихъ на огнѣ и стереть; потомъ, продолжая стирать, подбавить туда (по два или по три, а не въ другъ) дюжину яичныхъ желтковъ, немного соли, сахару, корицы, лимонной цедры и стаканъ сливокъ. Послѣ того, вскипятивъ свѣжаго цѣльнаго молока, положить въ него по пропорціи чаю зеленаго или чернаго (какого угодно), уварить хорошенько вмѣстѣ, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ кремомъ, прокипятить, вылить на блюдо, дать остынуть и посыпать толченымъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Сливочнаго масла или коровьяго отъ 1 до 2 ложекъ.
Крупичатой муки 1 ложку.
Яичныхъ желтковъ 12 штукъ.
Соли.
Сахару четверть фунта.
Корицы или лимонной цедры.
Сливокъ 1 стаканъ.
Молока отъ 1 до полутора стакана.

ОБѢДЪ 74.

1. Супъ изъ красной капусты съ каштанами. — 2. Рябчики подъ соусомъ —3. Маринированная и жареная телячья грудинка.

Супъ изъ красной капусты съ каштанами.

Положить въ кострюлю 2 ложки муки и ложку коровьяго масла, обдать кипяткомъ, выложить туда же очищенные и мелкорубленные листья красной капусты, накрыть кострюлю и дать хорошенько кипѣть; потомъ прибавить крѣпкаго мяснаго бульону, и нѣсколько луковицъ, крошенныхъ кореньевъ и варить до спѣлости. Между тѣмъ нарѣзать фунтъ очищенныхъ каштановъ на небольшіе кусочки, уварить ихъ.—Когда же супъ поспѣетъ, положить въ него каштаны и подавать.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 ложки.
Коровьяго масла 1 ложку.
Немного красной капусты.
Мяснаго бульону 2 штофа.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 корень.
Каштановъ 1 фунтъ.

Рябчики подъ соусомъ.

Ошпаривъ, оправивъ и очистивъ рябчиковъ, обмазать коровьимъ масломъ и обжарить докрасна; потомъ, наливъ на нихъ мяснаго бульону пополамъ съ водою, прибавить туда 5 мелко изрѣзанныхъ луковицъ, горсть тертой сайки, 4 мелко изрубленныя сардели, немного перцу, по вкусу соли, мускатнаго орѣха и ложку коровьяго масла и дать хорошенько увариться. Когда рябчики сдѣлаются мягки, подлить въ соусъ полстакана краснаго вина, положить ложку капорцевъ, немного мускатнаго орѣха и прокипятить до готовности.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Луку 5 штукъ.
Тертой сайки 1 горсть.
Сельдерею 4 штуки.
Перцу, соли, мускатнаго орѣха.
Коровьяго масла 1 ложку.
Для соуса:
Краснаго вина полстакана.
Капорцевъ 1 ложку.
Мускатнаго орѣха.

Маринованная и жареная телячья грудинка.

Разрѣзавъ телячью грудинку на куски въ палецъ шириною, вымыть ихъ и выжать. Между тѣмъ положить въ кострюлю небольшой кусокъ коровьяго масла, стертаго съ ложкою муки, прибавить соли, немного перцу, уксусу, петрушки, тмину, лавроваго листу, базилики, три гвоздики, луку и воды, дать кипѣть, безпрестанно мѣшая; прокипятивъ хорошенько, положить въ этотъ маринадъ телячью грудинку часа на два или на три, чтобъ хорошенько напиталась маринадомъ. Вынуть ее, обтереть, обвалять въ мукѣ и обжарить въ коровьемъ маслѣ. При подачѣ къ столу, посыпать обжаренною въ маслѣ зеленью петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ.

Телячьей грудинки отъ 4 до 5 фунт.
Коровьяго масла отъ 1 до 2 лож.
Муки 2 лож.
Соли, перцу, уксусу, петрушки, тмину, лавроваго листу и базилики.
Гвоздики 3 штуки.
Луку 2 штуки.
Муки 2 ложки.
Масла отъ 2 до 3 лож.

ОБѢДЪ 75.

I. Супъ изъ голубей съ сморчками и фисташками. — 2. Молодой картофель со сметаною. — 3. Свиныя котлеты съ рагу. — 4. Говядина въ гратинѣ.

Супъ изъ голубей съ сморчками и фисташками.

Очистивъ, обмывъ двѣ пары молодыхъ голубей, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и налить немного бульономъ, прибавя одну луковицу, натыканную гвоздикою, лавроваго листу и мелко изрубленной зелени; накрывъ кострюлю крышкою, поставить на огонь. Когда же все это будетъ поспѣвать, то положить туда горсть очищенныхъ и вымытыхъ сморчковъ, горсть фисташекъ, прибавить поджаренной въ коровьемъ маслѣ муки и достаточное для супа количество бульона, посолить и варить до готовности.

ВЫДАТЬ.

Голубей 4 штуки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Луку 1 головку.
Гвоздики отъ 3 до 4 штукъ.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 штукъ.
Рубленной зелени.
Сморчковъ 1 горсть.
Фисташекъ 1 горсть.
Муки полложки.
Масла 1 ложку.
Соли.

Молодой картофель со сметаной.

Отваривши въ соленой водѣ молодой картофель, уложить въ горшокъ и прибавить масла. За четверть часа до обѣда облить сметаною и подавать, посыпавши рубленою зеленью петрушки.

ВЫДАТЬ.

Картофелю отъ 2 до 3 фунтовъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Сметаны 1 стаканъ.

Свиныя котлеты съ рагу.

Вырѣжьте котлеты, отбейте, выберите жилы и варите съ небольшимъ количествомъ бульона, зеленью, солью и перцемъ; когда они поспѣютъ, положите ихъ въ кострюлю съ шампиньонами и масломъ, поставьте на огонь, прибавьте горсть муки, смочите бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина, положите соли, горошчатаго перцу, луку, и варите, пока соусъ не сдѣлается густымъ, выньте котлеты, бросьте въ соусъ огурчиковъ и облейте котлеты.

ВЫДАТЬ.

Котлетъ 6 штукъ.
Зелени, соли, перцу.
Шампиньоновъ 2 горсти.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Соли, горошчатаго перцу.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Огурчиковъ.

Говядина въ гратинѣ.

Блюдо, которое бы могло выдержать жаръ, вымазать коровьимъ масломъ, обсыпать рубленною зеленью петрушки и укропа и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; потомъ устлать тонкими ломтями свинаго сала, а на нихъ положить тоненькихъ же ломтиковъ говядины, которыя покрыть шпигомъ, усыпать тертымъ хлѣбомъ и рубленною зеленью, а сверху разложить небольшіе кусочки коровьяго масла; накрывъ блюдо кострюльною крышкою, обложить его сверху и снизу небольшимъ жаромъ; когда же говядина поспѣетъ и поджарится, то подавать ее къ столу на томъ же блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Зелени петрушки и укропа.
Тертаго хлѣба.
Шпигу 1 фунтъ.
Коровьяго масла четверть фунта.

ОБѢДЪ 76.

1. Супъ на манеръ черепаховаго. — 2. Фрикасе изъ телятины. — 3. Жареная баранина на манеръ дичи. — 4. Розаны.

Супъ на манеръ черепаховаго.

Свари телячью головку, вынь изъ бульона, спрячь то и другое въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня. Сними мясо съ костей, изрѣжь кусками. Нарѣжь пять луковицъ кружками, поджарь до красна, прибавь ложку муки, посоли и еще поджарь. Потомъ сложи въ бульонъ изъ-подъ головки и вскипяти; положи туда рѣзанное мясо, которое нужно варить до того времени, пока оно почти совсѣмъ разварится. Процѣди сквозь сито, влей мадеры по вкусу и сокъ изъ 4 лимоновъ, прибавь горсть сморчковъ, сваренныхъ въ бульонѣ; прокипяти еще разъ и подбей двумя яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Телячью головку 1 штуку.
Луку 5 луковицъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Соли.
Мадеры.
Соку изъ 4-хъ лимоновъ.
Сморчковъ горсть.
Яичныхъ желтковъ 2.

Фрикасе изъ телятины.

Изрѣзавъ въ кусочки телятину отъ грудинки или отъ почечной части, обварить кипяткомъ и дать нѣсколько постоять. Между тѣмъ положить въ кострюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, утыканныхъ гвоздикою, два лавровыхъ листа, мускатнаго орѣха и перцу; положить куски телятины и держать на легкомъ огнѣ, наблюдая только, чтобы мясо не потемнѣло. За тѣмъ, наливъ хорошимъ бульономъ (или же водою), приправить ренскимъ уксусомъ и дать поспѣть. Подавая, подбить яичными желтками. Если соусъ киселъ, то прибавить сахару.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Луку 3 луковицы.
Лаврового листу 2 листика.
Гвоздики, мускатнаго орѣха.
Перцу.
Бульону.
Яичныхъ желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Уксусу отъ 2 до 3 ложекъ.
Сахару.

Жареная баранина на манеръ дичи.

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ или обухомъ ножа, вымыть, снять кожу, срѣзать жиръ и положить на нѣсколько дней въ уксусъ съ можжевеловыми ягодами (на 3 или 5 дней), переворачивать почаще; вынуть, нашпиговать ветчиннымъ саломъ, посыпать солью, насадить на вертелъ и жарить, обливая масломъ и уксусомъ, пока поспѣетъ.

Розаны.

Разотри сколько угодно желтковъ съ сахаромъ, прибавь муки, чтобы вышло тѣсто, раскатай потоньше, нарѣжь кружечками, накладывай одинъ кружокъ на другой, подмазывая средину яйцомъ. Сложивши такимъ образомъ 4 кружка, придавь средину и опусти въ кипящее масло. Когда поспѣетъ, положи на средину каждаго какого угодно варенья.

ВЫДАТЬ.

Желтковъ отъ 3 до 5 штукъ.
Сахару отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла полфунта.
Варенья.

ОБѢДЪ 77.

1. Супъ изъ поросенка.—2. Говядина по модѣ.—3. Пуддингъ изъ мозговъ.—4. Куропатка на вертелѣ.—5. Сливочные бисквиты.

Супъ изъ поросенка.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ поросенка, положивши кореньевъ и пряностей, процѣдить; разварить отдѣльно перловую крупу, смѣшать съ ложкою масла, бить пока побѣлѣютъ; прибавить сметаны, развести сваренымъ бульономъ, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленою петрушкою и укропомъ.

ВЫДАТЬ.

Поросенка 4 фунта.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Луку 1 луковицу.
Перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу 2 листика.
Перловыхъ крупъ полстакана.
Сметаны 1 стаканъ.
Зелени рубленой.

Говядина по модѣ.

Вынуть кости изъ куска говядины, нашпиговать свѣжимъ свинымъ саломъ, смѣшаннымъ съ петрушкою и мелко изрубленною луковицею, съ солью, перцемъ и пряными кореньями. Налить въ кострюлю бѣлаго вина, положить куски свинаго сала, мелко изрубленныхъ шарлотокъ, цѣлыхъ луковицъ, кружки моркови, крупно истолченнаго перцу и немного соли; положить говядину, закрыть кострюлю и поставить на легкій огонь; варить въ теченіе 5 или 6 часовъ и подавать говядину со всѣми приправами.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Свинаго сала полфунта.
Петрушки.
Луку 1 луковицу.
Соли, перцу и пряностей.
Бѣлаго вина 1 ст.
Свинаго сала для соусу чет. ф.
Шарлотокъ отъ 3 до 4 шт.
Луку отъ 2 до 3 луковицъ.
Моркови 1 шт.
Перцу, соли.

Пуддингъ изъ мозговъ.

Отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ два телячьихъ мозга, остудить, протереть сквозь сито, стереть съ желтками, положивши перцу, соли, масла, мускатнаго орѣха, укропу; сбить бѣлки, смѣшать съ прежде полученною массою, сложить въ форму, которую прежде вымазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь на нѣсколько минутъ (не болѣе 20).

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ мозговъ 2 большихъ или 3 маленькихъ.
Соли, мускатнаго орѣха, перцу и укропу.
Яицъ 6 штукъ.
Сухарей 2 штуки.
Масла полторы ложки.

Куропатка на вертелѣ.

Ощипать, выпотрошить, опалить, заправить и покрыть куропатку лимономъ безъ корки и зеренъ и тонкими ломтиками свинаго сала; завернуть въ масляную бумагу и жарить на маленькомъ вертелѣ. Подавать, прибавивъ апельсиннаго или лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 2 до 3 штукъ.
Лимоновъ отъ 1 до 2 штукъ.
Свинаго сала полтора фунта.
Апельсиннаго или лимоннаго соку.

Сливочные бисквиты.

Смѣшай и разотри хорошенько полтора ф. муки, четверть ф. мелкаго сахару, 2 стакана сливокъ, взбей голичкомъ 12 яичныхъ бѣлковъ и смѣшай съ предыдущею смѣсью; разлей по бумажнымъ коробочкамъ и поставь въ печь или духовой шкафъ.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора фунта.
Мелкаго сахару полтора фунта.
Сливокъ 2 стакана.
Яичныхъ бѣлковъ 12 штукъ.

ОБѢДЪ 78.

1. Супъ.—2. Пастетъ съ рябчиками.—3. Сальми изъ жаворонковъ.—4. Дрозды на вертелѣ.

Супъ.

Обмывъ и очистивъ баранину и курицу, разбить на куски, налить водой и поставить вариться. Стереть яйца съ молокомъ, обмочить въ это баранину и курицу, когда онѣ поспѣютъ, и обжарить въ молокѣ; остальное молоко съ яйцами развесть бульономъ, процѣдить, прибавить рубленой петрушки и лимона. Когда супъ поспѣетъ, опустить въ него обжаренное мясо и подавать.

Пастетъ съ рябчиками.

Вымазать глубокое блюдо масломъ, обсыпать сухарями. Изрубить, какъ для котлетъ, говядину, положить соли, перцу мускатнаго орѣха; положить приготовленную такимъ образомъ говядину

на блюдо, разравнять. Между тѣмъ разбей на куски рябчиковъ, обваляй въ маслѣ съ солью, перцемъ и мускатнымъ цвѣтомъ; положи ихъ на говядину, а по срединѣ ихъ луковицу, палей бульономъ, накрой слоенымъ тѣстомъ и поставь въ печь часа на два. Возьми стаканъ краснаго вина, кусокъ масла, сельдерей, мелко изрѣзанныхъ капорцевъ и вари все вмѣстѣ. За полчаса до обѣда вынь изъ печи пастетъ вырѣжь по срединѣ кружокъ величиною съ чайное блюдце, вынь луковицу, влей приготовленный соусъ, накрой вырѣзаннымъ кружкомъ и поставь опять въ печь.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха и цвѣту.
Рябчиковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Луку 1 луковицу.
Бульону отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла и сухарей.

Для соуса.
Краснаго вина 1 стаканъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Сельдерею 6 штукъ.
Капорцевъ 2 ложки.

Сальми изъ жаворонковъ.

Взять холодныхъ жареныхъ жаворонковъ, отрѣзать головы и вынуть всѣ внутренности, истолочь послѣднія, кромѣ зоба и кишекъ, влить немного бульону, процѣдить сквозь сито и приправить солью, перцемъ и сокомъ незрѣлаго винограда или легкимъ бѣлымъ виномъ; положить въ этотъ соусъ жаворонковъ и нагрѣвать, не давая однако же кипѣть. Подавать съ обжаренными хлѣбными корками.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ отъ 10 до 12 штукъ.
Соли, перцу, бульону.
Соку виноградного или бѣлаго вина.

Дрозды на вертелѣ.

Ощипавъ и опаливъ дроздовъ, вынуть у нихъ зобъ и нашпиговать мелкими кусками шпигу; пропустить маленькій вертелъ съ боку и прикрѣпить къ большому; подъ нихъ подкладываютъ куски бѣлаго хлѣба.

ОБѢДЪ 79.

1. Супъ буржуа.—2. Пастетъ съ спаржею.—3. Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.—4. Суфле.

Супъ буржуа.

Приготовить бульонъ, положить кореньевъ; нарѣзать бѣлый хлѣбъ сухарями и высушить. Когда супъ выльютъ въ миску, положить зелени и опустить приготовленные сухарики.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки, моркови, сельдерею, луку по 1 корню.
Бѣлаго хлѣба половину.
Зелени.

Пастетъ съ спаржею.

Обломать головки спаржи, вымыть, вскипятить въ водѣ не болѣе 2 разъ и откинуть на рѣшето; положить масла коровьяго, смѣшать, прибавить зелени рубленой, луку, соли, перцу, мускатнаго цвѣта. Приготовить начинку, какую угодно; сдѣлать изъ сдобнаго тѣста лепешку съ закраинами, положить начинку, смѣшавши съ паржею, накрыть кружками тѣста, защипать закраины, обмазать яйцами и поставить въ печь. Предъ подачею вырѣзать въ верхней коркѣ кружекъ и влить какого угодно соусу.

Цыплята съ зеленымъ горохомъ.

Ощипать, очистить, перемыть, обварить въ кипяткѣ цыплятъ, разрѣзать ихъ на половины и наложить на нихъ доску, чтобы сплющились; обвалять въ сырыхъ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ изжарить въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ очистить и перемыть стручья гороха и отварить ихъ въ соленой водѣ; откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ и бѣлымъ соусомъ (см. наставленіе о соусахъ) и дать поспѣть. Предъ подачею уложить цыплятъ на блюдо и облить соусомъ изъ гороха.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 3 штуки.
Гороху 1 фунтъ.
Чухонскаго масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Коровьяго масла четверть фунта.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей отъ 2 до 3 штукъ.

Суфле.

Вскипятить въ кострюлѣ 1 ф. хорошаго чухонскаго масла съ полутора стаканомъ свѣжаго молока; всыпать 1 ф. муки, заварить и остудить; прибавить 8 яичныхъ желтковъ, чайную чашку мелкаго сахару, 2 золотника толченой корицы, 8 взбитыхъ бѣлковъ; смѣшать хорошенько все вмѣстѣ, положить въ кострюлю и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Масла чухонскаго 1 фунтъ.
Молока полтора стакана.
Муки 1 фунтъ.
Яицъ 8 штукъ.
Сахару 1 чашку.
Корицы 2 золотника.

ОБѢДЪ 80.

1. Супъ пюре изъ тетерева.—2. Галантиръ изъ телятины.—3. Матлотъ изъ карповъ и другихъ рыбъ.—4. Жареные голуби въ карбонадѣ.—5. Варенье.

Супъ пюре изъ тетерева.

Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить; взять тетерева, снять мясо съ костей, которыя положить въ бульонъ; половину мяса изрубить съ мякишемъ хлѣба, масломъ; истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кострюлю съ масломъ и нагрѣть, не давая кипѣть и постоянно помѣшивая; потомъ влить нѣсколько ложекъ бульону, протереть еще разъ сквозь сито и развесть остальнымъ бульономъ. Другую половину мяса изрубить, истолочь и прибавить бѣлаго хлѣба, яйцо, масла, соли, протереть сквозь сито и полученную массу наложить на ножъ, сгладить и снимать другимъ ножемъ, нарѣзывая маленькими кусочками, которые опускать въ кипящую соленую воду. Когда эта кнель поспѣетъ, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ отварить шампиньоновъ, сладкаго мяса и пѣтушьихъ гребешковъ, нарѣзать ихъ кусочками и опустить въ супъ вмѣстѣ съ кнелью. Предъ подачею влить малаги.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею отъ половины до 1 корня.
Порею 1 корень.
Перцу 10 зеренъ.
Тетеревъ 1.
Бѣлый хлѣбъ 1.
Масла 2 ложки.
Моркови 1 корень.
Яицъ 1 штуку.
Сладкаго мяса четверть фунта.
Гребешковъ 6 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.
Малаги полстакана.

Галантиръ изъ телятины.

Варить телячью головку и ножки до тѣхъ поръ, пока отстанутъ кости и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ. Бульонъ процѣдить, положить искрошенныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, перцу, гвоздики, корицы и чайную чашку уксусу; можно также влить винограднаго вина; кипятить въ теченіе часа. Взбить вѣничкомъ 8 яичныхъ бѣлковъ, влить стаканъ холодной воды и, непереставая взбивать, развести приготовленнымъ бульономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ слегка кипятить на маломъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ, и процѣдить

сквозь чистую салфетку. Процѣженнаго бульону влить немного въ форму, дать застынуть, уложить нѣсколько тонкихъ ломтиковъ лимона, каперсовъ, оливокъ, четвертинокъ крутыхъ яицъ, кружечковъ моркови, а потомъ вареной, поджаренной въ маслѣ и изрѣзанной кусочками дичины; залить бульономъ, дать застынуть; потомъ положить слой живности, залить бульономъ и застудить. При вынимании галантира изъ формы, опустить форму въ теплую воду, чтобы галантиръ отсталъ отъ формы.

Такимъ галантиромъ можно заливать всякую живность.

ВЫДАТЬ.

Головку телячью 1 штуку.
Ножекъ 4 штуки.
Петрушки, сельдерею, порею, луку по 1 штукѣ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу зеренъ, гвоздики, корицы.
Уксусу 1 чайн. чашку.
Или винограднаго вина 1 стаканъ.
Бѣлковъ яичныхъ 8 штукъ.
Воды 1 стаканъ.
Лимонъ 1 штука.
Каперсовъ отъ 3 до 4 ложекъ.
Оливокъ отъ 1 до 2 штукъ.
Яицъ отъ 3 до 4.
Морковь большая 1 корень.
Дичины.

Матлотъ изъ карповъ и другихъ рыбъ.

Взять карпа съ икрою или молокомъ, щуку и угря; оскоблить съ карпа чешую и выпотрошить его, отрѣзать голову, вынуть желчь, оставя икру и молоки; резрѣзать щуку на куски и варить потихоньку на легкомъ огнѣ, пока поспѣетъ; снять съ угря кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, конецъ хвоста и плавательныя перья; положить всю рыбу въ кострюлю съ ломтями моркови и луковицъ, съ солью, зернами перцу и мускатнымъ орѣхомъ; сперва положить куски угря, облить ихъ виномъ и кипяткомъ на большомъ огнѣ. Когда угорь поспѣетъ въ половину, положить щуку и наконецъ, когда послѣдняя уварится до половины, куски карпа. Между тѣмъ обжарить нѣсколько луковицъ въ маслѣ и потомъ варить ихъ съ молоками, икрою и вышеупомянутою приправою. Когда рыба поспѣетъ, уложить ее на блюдо, а сверхъ ее шампиньоны, луковицы, икру и молоки. Отваръ процѣдить сквозь сито, подбить мукою, чухонскимъ масломъ, яйцами и облить рыбу.

ВЫДАТЬ.

Карпа 1 штуку.
Щуку 1 штуку.
Угря 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Луку 2 головки.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Вина 1 бутылку.

Для соуса:

Луку отъ 3 до 4 головокъ.
Масла полторы ложки.
Шампиньоновъ отъ 6 до 7 штукъ.
Муки 2 ложки.
Чухонскаго масла 1 ложку.
Яицъ 2 штуки.

Жареные голуби въ карбонадѣ.

Оправить голубей, обжарить въ маслѣ съ мукою, прибавить крошенаго луку, рубленой петрушки, перцу и соли. Смѣшать вмѣстѣ тертаго бѣлаго хлѣба или сухарей, перцу и соли, обсыпать голубей и жарить ихъ, пока поспѣютъ. Предъ подачею смѣшать ихъ сокъ съ лимонноннымъ, вскипятить и облить голубей на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Голубей 6 штукъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Луку 1 головку.
Зеленой петрушки, перцу, соли.
Сухарей отъ 4 до 5 штукъ.
Лимоннаго соку изъ 1 лимона.

Варенье.

Смѣшай нѣсколько сортовъ варенья, убери виноградомъ, вишнями, крыжовникомъ и другими ягодами, обобравши сперва вѣтки, облей мадерою и отпускай.

ВЫДАТЬ.

Варенья каждаго по 1 ложкѣ.
Ягодъ, каждыхъ по 1 горсти.
Мадеры 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 81.

1. Супъ изъ голубей съ раками.—2. Утка по итальянски.—3. Щука съ соусомъ.—4. Яблочный кремъ.

Супъ изъ голубей съ раками.

Очистить и обварить кипяткомъ пару голубей, положить въ кострюлю, посолить, налить холодною водой, прибавить 2 цѣльныя луковицы, немного лавроваго листу и рубленой зелени; дать кипѣть. Между тѣмъ начинить раковыя спинки голубинымъ фаршемъ; остальную скорлупу раковъ истолочь въ ступкѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ съ мукою, облить бульономъ, въ которомъ варятся голуби, и хорошенько вскипятить. Потомъ прибавить нѣсколько рому, процѣдить и въ процѣженный супъ положить голубей, раковыя спинки, начиненныя фаршемъ.

ВЫДАТЬ.

Голубей 4 штуки.
Луку 2 головки.
Лавроваго листу и зелени.
Рому 1 рюмку.

Утка по итальянски.

Жарить приготовленную утку съ полустаканомъ бѣлаго вина, такимъ же количествомъ бульону, съ солью и перцемъ. Положить въ кострюлю 2 ложки прованскаго масла, петрушку, луку, зубокъ чесноку и шампиньоновъ, изрубить все это какъ можно мельче, и поставить на огонь. Взять ложку муки, смочить сокомъ изъ подъ утки, снявши съ него жиръ, и, процѣдивши сквозь сито, уварить, опять снять жиръ и облить этимъ соусомъ утку.

ВЫДАТЬ.

Утку большую 1 штуку.
Бѣлаго вина полстакана.
Бульону полстакана.
Соли, перцу.
Прованскаго масла 2 ложки.
Петрушки 1 коронь.
Цыбули 1 штуку.
Чесноку 1 головку.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.
Муки 1 ложку.

Щука съ соусомъ.

Приготовя щуку, нарѣжь ее ломтями и вари въ соленой водѣ съ морковью, петрушкой и лавровымъ листомъ; когда она поспѣетъ, вынь ее и положи на блюдо. Къ ней подается слѣдующій соусъ: изруби шампиньоны, поджарь ихъ въ маслѣ, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульона, доведи до густоты соуса; положи тогда столько же масла, сколько и въ первый разъ, прибавь изрубленной и обданной кипяткомъ петрушки, тмину, лавроваго листу, процѣди, выдави сокъ изъ половины лимона, процѣди еще разъ.

ВЫДАТЬ.

Щуку большую 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 штуку.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Для соуса:
Шампиньоновъ отъ 10 до 15 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Бульону.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Петрушки 1 штуку.
Тмину, лавроваго листу, соку изъ половины лимона.

Яблочный кремъ.

Испеки кислыхъ яблокъ, протри сквозь сито, смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и бѣлками, обложи кострюлю льдомъ и взбивай голичкомъ часа полтора. Развари осьмушку фунта рыбьяго клею, смѣшай съ яблоками, выложи въ форму и застуди.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 15 до 20 штукъ.
Сахару полфунта.
Бѣлковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Рыбьяго клею осьмушку фунта.

ОБѢДЪ 82.

1 Супъ французскій изъ спаржи.—2. Голуби а ля краподинъ.—3. Соусъ изъ сафоя.—4. Пуддингъ изъ мяса.

Супъ французскій изъ спаржи.

Разобравъ цвѣтную капусту на маленькіе кочанки, обварить и налить хорошимъ бульономъ, прибавить мелко изрубленнаго щавеля, кочаннаго салата, портулака, зелени петрушки и укропа, и вскипятить; подлить краснаго бульону, посолить, положить по вкусу мускатнаго орѣха; класть въ супъ молодую изрѣзанную спаржу и варить до готовности.

ВЫДАТЬ

Цвѣтной капусты 1 кочанъ.
Щавелю 1 горсть.
Кочаннаго салата 1 кочанъ.
Портулака 1 горсть.
Зелени петрушки и укропа.
Соли и мускатнаго орѣха.
Спаржи отъ половины до 1 фунта.

Голуби а ля краподинъ.

Приготовить голубей, вынуть у нихъ желудокъ, не разламывая костей, и положить рядомъ на дно кострюли въ которой распущенъ кусокъ коровьяго масла. Приправить по вкусу солью, перцемъ, положить кореньевъ и дать почти поспѣть. Вынуть, посыпать тертымъ хлѣбомъ и обжарить на вертелѣ, подъ которымъ развести умѣренный огонь.

ВЫДАТЬ.

Голубей 4 штуки.
Масла коровьяго отъ 3 до 4 ложекъ.
Соли, перцу.
Петрушки, сельдерею, луку, пастернаку, каждаго по 1 корню.
Тертаго хлѣба.

Соусъ изъ сафоя.

Обрѣжь у кочна верхніе листья и кочерыжку, отвари въ соленой водѣ до половины готовности, откинь на рѣшето и отожми кочанъ; уложи дно кострюли ломтями шпигу; потомъ положи кочанъ, обернувши его кочерыжкою внизъ, налей бульону и кипяти. Когда поспѣетъ капуста, вынь ее, а также и шпигъ; распусти въ другой кастрюлѣ масла, поджарь въ немъ муки, влей бульону, въ которомъ варилась капуста, прокипяти; прибавь отварныхъ грибковъ, каперсовъ и очищенныхъ оливокъ. Когда соусъ поспѣетъ, разрѣжь кочанъ, облей соусомъ и посыпь рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Сафоя 1 кочанъ.
Шпигу четверть фунта.
Для соуса:
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Грибковъ 2 ложки.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливокъ 1 ложку.
Зелени.

Пуддингъ изъ мяса.

Взять 2 или 3 яйца, стаканъ воды и немного соли, замѣсить тѣсто какъ для лапши, скатать небольшія булочки и разсучить изъ нихъ сочни. Если найдутся остатки жареной говядины или телятины, то изрубить ихъ мелко, положить луку, соли; намазать салфетку масломъ, положить сочень, пересыпать говядиной, на него другой, и такъ поступать до конца, пока положишь всѣ сочни. Завязать салфетку, положить въ бульонъ, сварить. Вынувъ изъ салфетки, облить масломъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Воды 1 стаканъ.
Соли.
Говядины или телятины жареной.
Луку 1 штуку.
Масла.
Сухарей.

ОБѢДЪ 88.

1. Похлебка изъ молодой моркови.—2. Англійскій пастетъ.—3. Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.—4. Бламанже изъ миндалю.

Похлебка изъ молодой моркови.

Разрѣжь морковь продольными ломтиками, обдай кипяткомъ и дай постоять. Положи ихъ въ бульонъ; когда поспѣетъ, вылей въ миску, положивши туда гренокъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови отъ 6 до 8 штукъ.
Хлѣба для гренокъ.

Англійскій пастетъ.

Оправить, перемыть и выбрать всѣ кости у индѣйки, гуся, утки и 2 рябчиковъ; изрубить мелко нѣсколько луковицъ, корней петрушки и шампиньоновъ, прибавить перцу, лимоннаго соку и мускатнаго цвѣту, перемѣшать хорошенько и обмазать этою смѣсью упомянутыхъ птицъ, а потомъ уложить ихъ такъ: рябчиковъ въ

утку, утку въ гуся, гуся въ индѣйку. Сдѣлать фаршъ изъ 2 фунтовъ мелко рубленой телятины, 3 яичныхъ желтковъ, тертаго бѣлаго хлѣба, свѣжихъ сливокъ, рубленаго почечнаго жира, сельдерея, 2 луковицъ и кореньевъ и перемѣшать хорошенько. Сдѣлать изъ тѣста пастетную форму, положить въ нее половину фарша, обложить ломтями шпигу, а потомъ птицъ; обложить опять шпигомъ, потомъ фаршемъ, накрыть тѣстомъ, обмазать яицами и поставить часа на 4 въ печь.

ВЫДАТЬ.

Индѣйку небольшую 1 штуку.
Гуся небольшаго 1 штуку.
Утку 1 штуку.
Рябчиковъ 2 штуки.
Луковицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки отъ 1 до 2 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 10 до 12 штукъ.
Перцу, лимоннаго сока, мускатнаго цвѣта.

Для фарша:

Телятины 2 фунта.
Яичныхъ желтковъ 3 штуки.
Хлѣбъ бѣлый 1 штуку.
Сливокъ 1 стаканъ.
Жиру почечнаго полфунта.
Сельдерею 1 штуку.
Луковицъ 2 штуки.
Петрушки, порею, по 1 штукѣ.
Шпигу 1 фунтъ.

Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ.

Сварить до половины готовности заправленныхъ цыплятъ съ разными кореньями, обвалять ихъ въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ и изжарить. Разбей на части и облей слѣдующимъ соусомъ: изруби нѣсколько шампиньоновъ, обжарь ихъ въ маслѣ, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульона, доведи до густоты соуса, положи масла, обваренной и изрубленной петрушки, тмину, лавроваго листу, процѣди, прибавь сокъ изъ половины лимона, еще разъ процѣди и подавай.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 2 штуки.
Моркови 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Рѣпы отъ 1 до 2 штукъ.
Пастернаку 1 штуку.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Сухарей отъ 5 до 6 штукъ.

Для соуса:

Шампиньоновъ отъ 10 до 12 штукъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Бульону отъ 3 до 4 ложекъ.
Масла 1 ложку.
Петрушки 2 корня.
Тмину, лавроваго листу, соку изъ половины лимона.

Бланманже изъ миндалю.

Очисти, истолки въ ступкѣ 1 фунтъ сладкаго и осьмушку фунта горькаго миндалю и, когда перетолчешь весь, разведи водою изъ самовара и процѣди. Сдѣлай сиропъ изъ трехъ четвертей фунта

сахару, смѣшай съ молокомъ и цедрою съ 1 лимона, стертою на сахарѣ; развари 15 золотниковъ рыбьяго клею, процѣди чрезъ салфетку, вливай постепенно въ молоко, размѣшивая, и разлей въ формы.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 фунтъ.
Миндалю горькаго осьмушку фунт.
Сахару три четверти фунта.
Цедры съ 1 лимона.
Рыбьяго клею 15 золотниковъ.

ОБѢДЪ 84.

1. Супъ изъ телятины съ картофелемъ.—2. Кулебяка съ рисомъ.—3. Жареный гусь, начиненный яблоками.—4. Апельсинное желе.

Супъ изъ телятины съ картофелемъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько кусокъ телятины, разрѣзать ее на небольшіе куски, налить водою. Когда супъ закипитъ, то, снимая съ него пѣну, положить полчайной чашки рису, ложку коровьяго масла, петрушки, 2 изрѣзанныя луковицы, нѣсколько шпинату, соли и перцу, сыраго очищеннаго картофеля. Варить въ теченіи часа и потомъ, прибавя ложку коровьяго масла, подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Рису полчайной чашки.
Масла коровьяго 2 ложки.
Петрушки 2 корня.
Луковицъ 2 штуки.
Шпинату.
Перцу, соли.
Картофелю.

Кулебяка съ рисомъ и яйцами.

Отвари въ водѣ 1 фунтъ рису, откинь на рѣшето и остуди; свари въ крутую 10 яицъ, очисти, изруби ихъ мелко; смѣшай съ рисомъ; положи масла и соли; раскатай кислое тѣсто, положи начинку, защипи; обмажь противень масломъ, положи кулебяку; смажь ее сверху масломъ, обсыпь тертыми сухарями и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Рису 1 фунтъ.
Яицъ 10 штукъ.
Масла четверть фунта.
Сухарей 2.

Для тѣста:

Муки отъ 3 до 4 фунтовъ.
Дрожжей сухихъ на 1 коп. или жидкихъ 1 чайную чашку.
Яицъ 5 штукъ.
Масла четверть фунта.

Жареный гусь, начиненный яблоками.

Ощипи, выпотроши, опали и вымой гуся, въ средину положи очищенныхъ яблокъ, нарѣзанныхъ кружечками или четвертинками, зашей разрѣзъ, посоли, подлей немного воды и поставь жариться. Подаютъ съ шинкованною красною капустой, которую обливаютъ прованскимъ масломъ, немного сахару и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Капусты 1 кочанъ.
Масла прованскаго отъ 2 до 3 лож.
Яблокъ отъ 10 до 15 штукъ.
Сахару отъ 1 до 2 ложекъ.
Уксусу отъ 3 до 4 ложекъ.

Апельсинное желе.

Сотри на сахаръ цедру съ 6 апельсинъ, середку выбери, вынь сѣмяна; положи въ кострюлю четверть фунта разваренаго рыбьяго клею, и вскипяти съ бутылкою сотерна, 1 ф. сахару и внутренностью апельсиновъ, процѣди, взбей 4 яичныхъ бѣлка, положи въ кострюлю, вымѣшай и дай вскипѣть. Сними съ огня, наложи на крышку горячихъ угольевъ, дай постоять четверть часа, процѣди и разлей въ апельсинныя корки.

ВЫДАТЬ.

Апельсинъ 6 штукъ.
Рыбьяго клею четверть фунта.
Сотерну 1 бутылку.
Сахару 1 фунтъ.
Яичныхъ бѣлковъ 4 штуки.

ОБѢДЪ 85.

1. Супъ изъ молодаго свекольника. — 2. Говядина съ соусомъ изъ изюма.—3. Жареная дикая утка.—4. Пуншевой тортъ.

Супъ изъ молодаго свекольника.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, можно прибавить 1 ф. свиной грудины, процѣдить. Очистить, вымыть и нарѣзать мелко молодаго свекольника и нѣсколько самыхъ мелкихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ и сварить. Прибавить по вкусу свекольнаго разсола или квасу. Предъ отпускомъ положить сметаны и масла, стертаго съ 1 ложкою муки вскипятить и посыпать рубленою зеленью петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Свиной грудины 1 фунтъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Перцу, соли.
Сушеныхъ грибовъ 6 штукъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.
Сметаны 1 стаканъ.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Свекольнаго разсолу или квасу.
Свекольнику полфунта.

Говядина съ соусомъ изъ изюма.

Отварить говядину въ соленой водѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: отобрать 2 горсти крупнаго изюма, вынуть сѣмечки; обжарить кусокъ ржанаго хлѣба въ маслѣ, накрошить его въ кострюлю, налить мяснымъ бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, развесть бульономъ. За полчаса до отпуска положить въ кострюлю очищенный изюмъ и говядину, поварить, прибавя, если угодно, инбирю, перцу и мускатнаго орѣха. Вмѣсто ржанаго хлѣба можно класть муку и 2 ложки уксусу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Изюму полфунта.
Ржанаго хлѣба 1 фунтъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла четверть фунта.
Бульону.
Инбирю, перцу, мускатнаго орѣха.
Уксусу 2 ложки.

Жареная дикая утка.

Ощипать, оправить, вычистить и выпотрошить дикую утку, нашпиговать ее шпигомъ. Положить въ кострюлю изрѣзанной ломтями ветчины, мелко крошенныхъ луковицъ, зеренъ перцу, кореньевъ, лавроваго листу, соли, а потомъ утку, прибавя коровьяго масла; закрыть кострюлю и поставить въ печь или въ духовой шкафъ, чтобы хорошенько ужарилась. Вынуть утку, уложить на блюдо; прибавить къ соусу поджаренной въ маслѣ муки, краснаго вина вскипятить хорошенько и облить имъ утку.

ВЫДАТЬ.

Дикую утку 1 штуку.
Шпигу полфунта.
Ветчины полфунта.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу, лавроваго листу.
Соли.
Масла 23 ложки.
Петрушки 2 корня.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Вина краснаго полстакана.

Пуншевой тортъ.

1 фунтъ хорошаго масла, 6-ть яичныхъ желтковъ, полфунта сахару, цедры съ 1 лимона, натертой на сахаръ; мѣшать все это въ теченіи часа, прибавляя по немногу муки до трехъ четвертей фунта; взбить 4 яичныхъ бѣлка, смѣшать съ предыдущею смѣсью и вылить все въ намазанную внутри масломъ форму, слегка запечь и выложить тортъ на блюдо. Когда онъ остынетъ, облить его ромомъ, намазать малиновымъ или какимъ другимъ мармеладомъ и загласировать.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 фунтъ.
Желтковъ 6 штукъ.
Сахару полфунта.
Цедры съ 1 лимона.
Муки три четверти фунта.
Бѣлковъ 4 штуки.
Рому 2 рюмки.
Мармеладу.

ОБѢДЪ 86.

1. Щи зеленые съ крапивой.—2. Свиная голова.—3. Телячій мозгъ въ матлотѣ.—4. Лапшенникъ.

Щи зеленые съ крапивой.

Сварить бульонъ изъ говядины и ветчины и съ кореньями, процѣдить. Когда бульонъ поспѣетъ, взять фунтъ молодой крапивы, перебрать, вымыть и опустить въ кипятокъ; варить, пока сдѣлается мягкою, но не закрывая ее крышкой; откинуть на рѣшето, протереть сквозь сито; положить въ кострюлю масла, муки, поджарить, положить крапиву, развесть бульономъ, вскипятить; мѣшая, вылить въ миску, посыпать рубленою зеленью, забѣлить сметаною. Подавать къ нимъ крутыя, по поламъ разрѣзанныя яица.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Ветчины 1 фунтъ.
Моркови 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Крапивы полтора фунта.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Зелени.
Сметаны отъ полов. до 1 стакана.
Яицъ крутыхъ.

Свиная голова.

Вынувъ всѣ кости изъ свиной головы, положить ее въ котелъ вмѣстѣ съ остатками свинины, солью, перцемъ, истолчеными ароматическими травами, пряными кореньями, петрушкой, луковицами. Оставить голову въ этой смѣси на 9 или 10 дней; вынуть, слить воду и дать головѣ прежнюю форму, не забывая зашить то отверстіе, изъ котораго вынимали кости; связать ее, чтобъ она не потеряла своего вида во время кипяченія; завернуть въ чистый холстъ и завязать; положить въ кострюлю, вмѣстѣ съ костями, кожею, 10 морковями, 10 луковицами, 6 лавровыми листами, съ тминомъ, базиликой, петрушкой, 6 гвоздиками, горстью соли; влить воды и варить 9 или 10 часовъ на небольшемъ огнѣ. Когда сварится, снять съ огня и оставить на 2 часа въ ея приправѣ; снять холстъ, отжать голову руками, но сохранить форму, остудить, привесть въ порядокъ и поставить на салфеткѣ, вчетверо сложенной.

ВЫДАТЬ.

Свиную голову 1 штуку.
Для маринада:
Соли, перцу, ароматическихъ травъ, пряныхъ кореньевъ.
Петрушки отъ 2 до 3 корешковъ.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Моркови 10 штукъ.
Луку 10 штукъ.
Лавроваго листу 6 листиковъ.
Тмину.
Базилики.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Гвоздики 6 головокъ.
Соли 1 горсть.

Телячій мозгъ въ матлотѣ.

Вымочивъ телячій мозгъ въ водѣ, опустить въ кипятокъ вмѣстѣ съ солью и уксусомъ; поджарить въ маслѣ шарлотъ, положить туда на 10 минутъ мозгъ, прибавить шампиньоновъ, полстакана бульону и столько же бѣлаго вина. Подавать, обложивъ жареными въ маслѣ хлѣбными корками.

ВЫДАТЬ.

Мозговъ телячьихъ отъ 2 до 3 штукъ.
Соли, уксусу.
Масла 1 ложку.
Шарлотокъ отъ 6 до 7 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Бульону полстакана.
Бѣлаго вина полстакана.
Бѣлый хлѣбъ 1.

Лапшенникъ.

Свари не очень густую лапшу на молокѣ, остуди, смѣшай съ 4 или 5 сырыми яицами, изюмомъ; вымажь масломъ форму, обсыпь тертыми сухарями, выложи въ форму лапшу и запеки. Предъ отпускомъ нарѣжь ломтями и посыпь сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

На лапшу:
Муки 1 фунтъ.
Яицъ 2 штуки.
Молока 2 бутылки.
Яицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Изюму четверть фунта.
Сахару.

ОБѢДЪ 87.

1. Лѣнивые щи.—2. Душеный языкъ.—3. Соусъ изъ тетеревей.—4. Угорь на вертелѣ.—5. Бисквиты съ миндалемъ или фисташками.

Лѣнивые щи.

Сварить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ говядины съ кореньями; очистить полъ-кочна свѣжей капусты, разрѣзать на нѣсколько кусковъ, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; смѣшать ложку масла съ 1 ложкою муки, положить въ бульонъ, вскипятить раза два и всыпать зеленой петрушки и немного толченаго перцу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки, сельдерею, моркови, рѣпы, пастернаку по 1 корешку.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Капусты полкочна.
Зелени.
Перцу.

Душеный языкъ.

Нашпиговать бычачій языкъ крупными кусками свинаго сала, приправленнаго солью, перцемъ, снявши прежде съ него кожу и хорошенько вымывши; варить въ кострюлѣ съ бульономъ, бѣлымъ виномъ, морковью и луковицами; вскипятивъ разъ или два, закрыть хорошенько, уменьшить огонь внизу, положить на крышку горячихъ угольевъ и варить такимъ образомъ въ теченіе 5 часовъ; когда языкъ сварится, процѣдить сокъ и подавать, обложивши овощами.

ВЫДАТЬ.

Языка 1 штуку.
Шпигу четверть фунта.
Бульону.
Бѣлаго вина.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 штуки.

Соусъ изъ тетеревей.

Очистить и оправить, какъ слѣдуетъ, тетеревей, изжарить ихъ на вертелѣ и разбить на части; кости истолки въ ступкѣ, положи

въ кострюлю съ корками бѣлаго хлѣба, изрѣзаннымъ шарлотомъ, солью, лавровымъ листомъ и базиликою, налей краснаго вина и, давъ хорошенько прокипѣть, протри сквозь чистое сито; уложи тетеревей на блюдо, облей приготовленнымъ соусомъ и обложи кругомъ гренками.

ВЫДАТЬ.

Тетеревей 2 штуки.
Бѣлый хлѣбъ 1.
Шарлотокъ 5 до 6 штукъ.
Соли, лавроваго листу, базилики.
Краснаго вина полстакана.

Угорь на вертелѣ.

Снять кожу и выпотрошить, отрѣзать голову, плавательныя перья и конецъ хвоста; положить на горячіе уголья, переворачивать и потомъ обтереть на сухо; свернуть угря кольцомъ, насадить на вертелки и прикрѣпить тоненькою веревочкой; потомъ положить въ кострюлю съ масломъ, морковными ломтями, ароматическими приправами, петрушкой, гвоздикою, нѣсколькими луковицами, смочить бульономъ или консоме, третьею частью хорошаго бѣлаго вина, и кипятить. Когда угорь поспѣетъ въ половину, прикрѣпить его къ большому вертелу, обернуть масляною бумагой и жарить; развязать, еще не снимая вертела; дать зарумяниться, уложить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Угря большаго 1 штуку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Моркови 2 штуки.
Ароматическихъ приправъ.
Петрушки 1 корень.
Гвоздики отъ 1 до 2 штукъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Бульону или консоме.
Бѣлаго вина.

Бисквиты съ миндалемъ или фисташками.

Толочь въ ступкѣ равное количество сладкаго и горькаго миндалю, смачивая взбитыми бѣлками. Когда образуется тѣсто, положить въ него взбитые бѣлки, считая по 1 яйцу на каждые 6 золотниковъ миндалю; прибавь 13 золотниковъ лучшей муки, 6 золотниковъ сахару и одинъ яичный желтокъ на 2 взбитые бѣлка. Смѣшать все это хорошенько и разлить въ коробочки изъ бумаги. Точно также поступать и съ бисквитами изъ фисташекъ, которыя класть вмѣсто миндалю. Пропорціи будутъ тѣ же.

ОБѢДЪ 88.

1. Супъ съ клецками изъ манной крупы.—2. Пастетъ съ цыплятами.—3. Горошекъ съ шпигомъ.—4. Компотъ изъ абрикосовъ.

Супъ съ клецками изъ манныхъ крупъ.

Свари говяжій бульонъ и спускай въ него съ серебряной ложки приготовленныя слѣдующимъ образомъ клецки: растирай ложку чухонскаго масла до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, положи туда, одно за другимъ, три яйца, 2 ложки муки и три ложки манныхъ крупъ; а между тѣмъ растирай, пока все смѣшается хорошо.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею полштуки.
Луку 2 штуки.
Масла чухонскаго 1 ложку.
Яицъ 3 штуки.
Муки 2 ложки.
Манныхъ крупъ 3 ложки.

Пастетъ съ цыплятами.

Сбей хорошенько 14 желтковъ, 2 бѣлка, 2 стакана растопленнаго коровьяго масла и 2 стакана холодной воды; замѣси на этомъ крутое тѣсто, переваляй его и раскатай; обрѣжь по блюду, наложи фаршъ изъ говядины, на него цыплятъ, разрѣзанныхъ на четверо и обжаренныхъ въ маслѣ; потомъ круто сваренныхъ яицъ, разрѣзанныхъ пополамъ; наложи еще фаршу, закрой крышкою изъ тѣста и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Желтковъ 14 штукъ.
Бѣлковъ 2 штуки.
Растопленнаго масла 2 стакана.
Воды холодной 2 стакана.

Для фаршу:
Говядины.
Цыплятъ отъ 1 до 2 штукъ.
Яицъ отъ 4 до 6 штукъ.

Горошекъ съ шпигомъ.

Смѣшай горошекъ съ свѣжимъ масломъ, налей немного воды и оставь такъ на четверть часа; между тѣмъ слегка обжарь въ маслѣ достаточное количество шпигу, нарѣзаннаго кусочками. Откинь горошекъ, положи его въ другую кострюлю и поставь на огонь, закрывши крышкою, чтобы распарился; смочи бульономъ, положи шпигъ; прибавь горошчатаго перцу, соли и зелени петрушки. Вари на сильномъ огнѣ, сними, перемѣшай и держи на маломъ огнѣ, пока горохъ не поспѣетъ.

ВЫДАТЬ.

Гороху отъ половины до 1 фунта.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Шпигу отъ четверти до полфунта.
Перцу, соли, зелени и петрушки.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Разрѣжь каждый абрикосъ пополамъ, вынь косточки; уложи на блюдо, посыпавши дно сахаромъ, облей немного водой и держи на самомъ маломъ огнѣ, пока не начнетъ образоваться сыропъ; тогда посыпь сверху сахаромъ и повари еще. Подается холодный.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ отъ 6 до 8 штукъ.
Сахару полфунта.

ОБѢДЪ 89.

1. Окрошка.—2. Рѣпникъ.—3. Украинское жаркое.—4. Вареники съ вишнями.

Окрошка.

Возьми вареной, но безъ жиру говядины, телятины, ветчины и курицы, изруби ихъ мелко; зеленаго луку, свѣжихъ огурцовъ, укропу изрѣзать помельче; смѣшай съ говядиной, прибавь рубленыхъ крутыхъ яицъ, сметаны, соли, немного сахару, смѣшай все получше и разведи квасомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины.
Телятины.
Ветчины.
Курицы.
По небольшому кусочку.
Зеленаго луку 1 ложку столовую.
Свѣжихъ огурцовъ отъ 1 до 2 штукъ.
Укропу 1 ложку столовую.
Яицъ крутыхъ.
Сметаны отъ 2 до 3 ложекъ.
Сахару отъ 1 до 2 чайныхъ ложекъ.
Квасу.

Рѣпникъ.

Возьмите 4 рѣпы, очистите, накрошите помельче, уварите ее помягче и горячую откиньте на рѣшето. Когда вода стечетъ, разомните и разотрите хорошенько въ мискѣ деревяннымъ пестикомъ; положите туда 1 ложку коровьяго масла и снова перетрите пестикомъ; потомъ всыпьте полчайной чашки манной крупы и, выпустивъ 2 цѣльныхъ яйца, перемѣшайте все вмѣстѣ ложкою и разведите смѣсь 5 чашками неснятаго сыраго молока; выложите въ каменную плошку, поставьте въ только что истопленную русскую печь и не вынимайте до тѣхъ поръ, пока рѣпникъ не зарумянится сверху.

ВЫДАТЬ.

Рѣпы 4 штуки.
Масла 1 ложку.
Манныхъ крупъ полчайной чашки.
Яицъ 2 штуки.
Молока 5 чашекъ.

Украинское жаркое.

Небольшой кусокъ телятины или баранины мелко искрошить ножемъ, смѣшать съ равнымъ количествомъ сала, прибавить немного искрошеннаго луку, соли и перцу, поджарить на легкомъ огнѣ; растереть въ ступкѣ съ 1 или 2 яичными желтками и небольшимъ кускомъ хлѣбнаго мякиша, смоченнаго молокомъ. Когда все это хорошо перемѣшается, взбить 2 или 3 бѣлка; выложить смѣсь въ углубленіе, вырѣзанное въ кускѣ сырой говядины, и, обливъ все бульономъ, поставить въ печь. Когда мясо хорошо поджарится, переложить его на блюдо; оставшійся на противнѣ сокъ процѣдить сквозь частое сито, приправить сметаной и вылить на жаркое.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Телятины или баранины 1 фунтъ.
Сала 1 фунтъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Соли, перцу.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.
Хлѣба полфунта.
Бѣлковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сметаны отъ 1 до 2 ложекъ.

Вареники съ вишнями.

Выбери изъ вишенъ косточки, стараясь не разрывать ихъ очень; замѣси на 1 яйцѣ тѣсто, раскатай его какъ можно тоньше, нарѣжь косыми четвероугольниками, положи на каждый по нѣскольку очищенныхъ вишенъ; защипи такъ, чтобы вышли треугольники, и опусти въ кипятокъ. Когда вареники поспѣютъ, откинь ихъ на рѣшето; потомъ уложи на блюдо и облей медомъ или сыропомъ.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ полфунта.
Муки.
Яицъ 1 штуку.
Меду или сыропу.

ОБѢДЪ 90.

1. Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.—2. Ростбифъ.—3. Капуста съ свинымъ саломъ.—4. Кремъ съ франжипанами.

Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, нарѣзать ее мелкими кусочками, налить водою и дать кипѣть.

Прибавить накрошенной петрушки, нѣсколько зеренъ перцу, соли, ложку коровьяго масла и 2 ложки тертаго бѣлаго хлѣба. Когда баранина сдѣлается мягкою, подсыпать полную тарелку зеленаго гороха, еще прокипятить. Подавая къ столу, прибавить немного мускатнаго орѣха.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Перцу, соли.
Коровьяго масла 1 ложку.
Тертаго хлѣба 2 ложки.
Зеленаго гороху 1 фунтъ.
Мускатнаго орѣха.

Ростбифъ.

Кусокъ филейной говядины вымачивать съ утра до обѣда въ квасу; потомъ побить деревянной скалкой или обухомъ топора и поставить въ кострюлѣ въ русскую или духовую печь. Когда мясо пуститъ изъ себя сокъ, обложить его крупнымъ вареным картофелемъ и обсыпать солью; прибавить въ сокъ зернистаго перцу, лавроваго листу и немного луку. При подачѣ, мясо переложить на блюдо, а также картофель; сокъ процѣдить сквозь частое сито и вылить на ростбифъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Картофелю отъ 10 до 15 штукъ.
Соли, перцу, лавроваго листу и луку.

Капуста съ свинымъ саломъ.

Обмыть хорошенько капусту, разрѣзанную начетверо, кипятить полчаса въ водѣ; разрѣзать свиное сало на куски, положить съ капустой, которую чрезъ минуту переложить въ свѣжую воду, выжать покрѣпче и связать. Варить съ кусками сала и съ такимъ мясомъ, съ какимъ хотятъ подавать; прибавить соли, перцу, кореньевъ, пучекъ петрушки и гвоздики. Когда мясо и капуста сварятся, снять кострюлю съ огня, собрать жиръ; уложить мясо на блюдо, обложить капустой, а сверху убрать свинымъ саломъ.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 кочанъ.
Мяса, какого угодно, отъ 1 до 2 фунт.
Соли, перцу.
Петрушки сельдерею, моркови, рѣпы, порею и пастернаку по 1 корешку.
Свинаго сала четверть фунта.
Петрушки зелени 1 пучекъ.
Гвоздики.

Кремъ франжипанный.

Замѣсить тѣсто на яицахъ, влить сливокъ, полагая ½ кружки сливокъ и 2 яйца на 1 ложку муки; прибавить сахару, немного соли, поджареннаго и изрубленнаго померанцеваго цвѣта, лимонной цедры; держать на огнѣ въ теченіе получаса, мѣшая безпрестанно; снять съ огня, дать остынуть, гласировать и подавать.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полкружки.
Яицъ 2 штуки.
Померанцеваго цвѣта, лимонной цедры.
Муки 1 ложку.
Сахару четверть фунта.
Соли.

ОБѢДЪ 91.

1. Супъ ла-рень изъ рябчиковъ.—2. Спаржа въ видѣ горошка.—3. Англійскій бифштексъ.—4. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ.

Супъ ла-рень изъ рябчиковъ.

Обжаривъ 4 рябчика въ маслѣ, остудить, снять съ костей, истолочь мясо въ ступкѣ, прибавить размоченный въ бульонѣ хлѣбъ, 10 вареныхъ яичныхъ желтковъ, смѣшать все это хорошенько вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, чтобы сдѣлалось совершенно мягко, протереть сквозь сито и, за четверть часа до подачи, развести бульономъ, мѣшая лопаточкою и не давая супу кипѣть. —Подается съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Рябчиковъ 4 штуки.
Бѣлый хлѣбъ 1 штуку.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Желтковъ 10 штукъ.

Спаржа въ видѣ горошка.

Взять самую мелкую спаржу, разрѣзать кусками величиною съ горошину, варить въ соленой водѣ; вынуть и положить въ холодную воду; слить воду; положить спаржу въ кострюлю, съ кускомъ масла, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ сахару, поставить на сильный огонь, постоянно размѣшивая; посыпать слегка мукою и смочить бульономъ. Чрезъ минуту вынуть спаржу и подбить еще горячій соусъ яичными желтками. Подавать, обложивъ яйцами въ мѣшечекъ или гренками.

ВЫДАТЬ.

Спаржи 1 фунтъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли, перцу, сахару.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Бульону.
Яичныхъ желтковъ.
Яицъ или гренокъ.

Англійскій бифштексъ.

Распустить на горячей сковородѣ масла и говяжьяго сала и, когда кипятить, положить въ него ломти толстаго филейнаго мяса. Когда бифштексъ хорошо поджарится съ обѣихъ сторонъ, переложить его на блюдо; оставшійся на сковородѣ горячій жиръ, смѣшанный съ мяснымъ сокомъ, приправить мукою, снова поставить на огонь, прибавить немного грибной сои, искрошенныхъ пикулей, перцу, соли, развести горячимъ бульономъ и облить бифштексъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Масла или говяжьяго сала четверть фунт.
Муки 1 ложку.
Грибной сои, пикулей, перцу, соли.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ.

Взять бѣлый хлѣбъ, разрѣзать его на куски и облить горячимъ молокомъ. Когда хлѣбъ вберетъ въ себя молоко, выжать и растереть его хорошенько; истолочь полфунта сладкаго миндаля и зеренъ 5 горькаго, полфунта мелко истолченнаго сахару, 2 столовыя ложки свѣжаго сливочнаго масла, взбейте 9 яичныхъ бѣлковъ; положите все это въ миску, перемѣшайте хорошенько съ хлѣбомъ и толченымъ миндалемъ и, выложивъ въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставьте въ печь не задолго до обѣда. Предъ подачею, вскипятите съ сахаромъ 2 чашки сливокъ; сотрите отдѣльно три желтка и вливайте по немногу горячихъ сливокъ, но размѣшивая какъ можно скорѣе, чтобы желтки не свернулись. Выложивъ пуддингъ изъ формы, облейте приготовленною подливкою и подавайте.

ВЫДАТЬ.

Бѣлый хлѣбъ 1 штуку.
Молока 2 стакана.
Сладкаго миндалю полфунта.
Горькаго 5 зеренъ.
Сахару полфунта.
Сливочн. масла 2 стол. ложки.
Яичныхъ бѣлковъ 9 штукъ.
Масла 1 ложку.
Сухарей отъ 2 до 3 штукъ.
Для соуса:
Сахару 1 ложку.
Сливокъ 2 чашки.
Желтковъ 3 штуки.

ОБѢДЪ 92.

1. Жюльенъ.—2. Пирогъ изъ зайца.—3. Потроха барашка.—4. Фруктовая яичница.

Жюльенъ.

Возьми поровну всякаго рода кореньевъ, а также щавелю и латуку, нашинкуй ихъ, кромѣ луковицъ, которыя надобно разрѣзать на ломти; обжарь коренья въ маслѣ; потомъ положи туда латукъ, кервель, влей бульону и вари на умѣренномъ огнѣ, пока не уварится хорошенько. Наконецъ, подавая, налей супъ на гренки.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Порею 1 штуку.
Пастарнаку 1 корень.
Рѣпы 1 штуку.
Луку 2 головки.
Щавелю, Латуку, Кервелю — по горсти.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Хлѣба для гренокъ.

Пирогъ изъ зайца.

Снять съ зайца кожу, вынуть кости, взвѣсить мясо, взять такое же количество телячьей печенки, ветчины и тертаго свинаго сала; изрубить сперва всѣ три мяса и вынуть изъ нихъ жилки и перепонки; истолочь ветчину, прибавить къ ней мясо и печень зайца, и также телячью печень; толочь еще, чтобы смѣшать хорошенько; прибавить тертаго свинаго сала и смѣшать. Когда всѣ три мяса превратятся совершенно въ тѣсто, приправить ихъ по вкусу, положить ароматическихъ травъ и 6 яицъ, выпуская ихъ по одному; прибавить полтора стакана хорошей водки; обложить дно кострюли мелкими кусками шпигу, положить сверху слой приготовленнаго тѣста, толщиною въ полтора пальца, потомъ куски свинаго сала, между которыми помѣстить кусочки трюфелей и фисташковыя ядра; покрыть все это другимъ слоемъ тѣста, на которое положить также свиное сало, фисташки, трюфели, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока не положится все тѣсто. Послѣдній слой тѣста покрыть тонкими ломтями свинаго сала и масляной бумагой. Накрыть кострюлю крышкой и поставить въ печь. Нужно 3 часа, чтобъ пирогъ поспѣлъ. При подачѣ на столъ снять верхніе ломти свинаго сала, опрокинуть на блюдо и снять также нижніе ломти шпигу. Надобно намѣтить, какъ рѣзать пирогъ, чтобы внутренніе ломти шпигу перерѣзать поперекъ.

ВЫДАТЬ.

Заяцъ 1 штуку.
Телячьей печенки.
Ветчины.
Свинаго сала.
— столько же, сколько будетъ вѣсу въ мясѣ зайца.
Водки полтора стакана.
Соли, перцу.
Ароматич. травъ.
Шпигу 1 фунтъ.
Трюфелей.
Фисташекъ.

Потроха барашка.

Вынуть челюсти и рыльцо у головы барашка, промыть ихъ въ водѣ съ остальными потрохами, разрѣзанными на куски, продержать съ минуту въ кипяткѣ, положить въ кострюлю между ломтями шпигу и поставить на огонь. Предъ отпускомъ дать жидкости стечь и, за исключеніемъ головы, положить потроха въ нѣмецкій соусъ, связать его 2 желтками, кускомъ коровьяго масла и лимоннымъ сокомъ. Положить эту рагу на блюдо, а сверху голову.

Нѣмецкій соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: изрубить шампиньоны, поджарить ихъ въ небольшомъ количествѣ коровьяго масла, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, уварить до густоты соуса, положить столько же масла, сколько и въ первый разъ, а также изрубленной и ошпаренной петрушки, тмину, лавроваго листу, чесноку, гвоздики и процѣдить сквозь сито.

ВЫДАТЬ.

Потрохъ бараній 1 штуку.
Шпигу полфунта.
Для соуса.
Желтковъ 2 штуки.
Масла коровьяго отъ 3 до 4 ложекъ.
Лимоннаго соку изъ половины лимона.
Бульону.
Петрушки 1 корень.
Тмину, лавроваго листу, чесноку.
Гвоздики.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.

Фруктовая яичница.

Взять чайную чашку и выпустить въ нее яйцо; потомъ подбавлять того фруктоваго сыропа, съ которымъ угодно сдѣлать яичницу, взбивая вмѣстѣ; потомъ поставьте въ вольный духъ, гдѣ она скоро поспѣетъ.

ОБѢДЪ 93.

1. Супъ итальянскій съ макаронами.—2. Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.—3. Индѣйка съ трюфелями.—4. Бисквиты съ лимономъ или померанцемъ.

Супъ итальянскій съ макаронами.

Сварить, по обыкновенію, бульонъ изъ говядины съ кореньями, процѣдить. Наломать треть ф. макаронъ, обварить кипяткомъ, от-

кинуть на рѣшето, сложить въ кострюлю, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Взбить 3 желтка, всыпать тертаго сыру, развести кипячеными сливками; предъ отпускомъ развесть 2 стаканами горячаго бульона, постоянно мѣшая процѣдить сквозь сито; положить въ бульонъ съ макаронами полторы ложки сливочнаго масла, соли и немного перцу.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 штуку.
Макаронъ треть фунта.
Желтковъ 3 штуки.
Сыру осьмушку фунта.
Сливокъ 1 стаканъ.
Сливочнаго масла полложки.
Перцу.

Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Очистить, какъ слѣдуетъ, гусиный потрохъ, налить водою и сварить. Взять 3—4 стакана бульона изъ подъ потроховъ, смѣшать съ уксусомъ, сахаромъ, перцемъ, вскипятить, постоянно помѣшивая; когда поспѣетъ, положить въ эту подливку потроха, держать на огнѣ, чтобы они сдѣлались горячими, но не давать кипѣть, и подать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Гусиный потрохъ 1 штуку.
Луку 3 головки.
Перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу 2 листика.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сахару отъ 2 до 3 кусковъ.

Индѣйка съ трюфелями.

Перемыть въ теплой, но не горячей водѣ, нѣсколько трюфелей, вытереть ихъ хорошенько жесткою щеткою, потомъ обтереть мокрою салфеткой. Срѣзать съ нихъ кожу, изрубить ее, положить въ кострюлю съ свѣжимъ говяжьимъ саломъ, начинкою нѣсколькихъ сосисекъ, перцемъ, солью, и на четверть часа поставить на сильный огонь. Проваривъ этотъ соусъ и процѣдивъ его сквозь сито, влить обратно въ кострюлю, положить внутрь индѣйки, уже выпотрошенной и совсѣмъ приготовленной; отверстіе зашить ниткою, обернуть индѣйку масляною бумагой, положить на противень и сверху прикрыть чѣмъ-нибудь, чтобъ жиръ соуса и ароматъ трюфелей какъ можно глубже проникли въ мясо. Жарить въ русской или духовой печи.

ВЫДАТЬ.

Индѣйку 1 штуку.
Трюфелей отъ 3 до 4 штукъ.
Говяжьяго сала четверть фунта.
Сосисекъ отъ 3 до 4 штукъ.
Перцу, соли.

Бисквиты съ лимономъ или померанцемъ.

Взять на 12 золот. муки, 36 золотниковъ сахару и три яйца, замѣсить изъ этого жидкое тѣсто и положить его въ бумажныя коробочки. Вкусъ лимона или померанца придается тѣмъ, что въ тѣсто кладутъ цедру съ лимона или померанца, стертую на сахарѣ.

ОБѢДЪ 94.

1. Гороховый супъ.—2. Душеная индѣйка.—3. Англійскій ростбифъ.—4. Яблочный компотъ по португальски.

Гороховый супъ.

Возьми гороху, развари въ водѣ и протри сквозь рѣшето. Между тѣмъ свари обыкновенный бульонъ изъ говядины, но не клади кореньевъ. Разведи этимъ бульономъ протертый горохъ, положи ветчины, нарѣзанной тонкими ломтиками и небольшой кусокъ чухонскаго масла и прокипяти, чтобы ветчина сварилась. Подаютъ съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Гороху отъ полутора до 2 фунтовъ.
Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фунт.
Ветчины отъ половины до 1 фунта.
Чухон. масла полторы ложки.

Душеная индѣйка.

Заправя индѣйку и обжаря ее, нашпигуй, посыпь солью, заверни въ салфетку и вари въ бульонѣ, съ ломтемъ ветчины, стаканомъ хорошей водки, кореньями, лукомъ, зеленью, горошчатымъ перцемъ; вари на маломъ огнѣ и поворачивай съ одной стороны на другую; когда поспѣетъ, вынь ее, а бульонъ процѣди сквозь сито и увари до надлежащей густоты, прибавя масла и муки. Разрѣжъ индѣйку на части и облей вареным соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Индѣйки половину штуки.
Шпигу осьмушку фунта.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Ветчины четверть фунта.
Водки 1 стаканъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 головки.
Зелени.
Перцу 10 зеренъ.

Для соуса.

Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.

Англійскій ростбифъ.

Расколотить скалкой кусокъ хорошей филейной говядины, сдѣлать въ немъ со всѣхъ сторонъ небольшія углубленія ножемъ, положить въ нихъ кусочки сала, луку, зернистаго перцу и трое сутокъ вымачивать въ холодной водѣ съ уксусомъ, лавровыми листьями и лукомъ. На четвертый день жарить на противнѣ, вымазанномъ масломъ, обложивъ очищеннымъ картофелемъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Сала свин. осьмушку фунта.
Луку 1 головку.
Перцу нѣсколько зеренъ.
Уксусу 2 стакана.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Масла 1 ложку.
Картофелю.

Яблочный компотъ по португальски.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, не разрѣзывая яблокъ; насыпать на сковороду мелкаго сахару, котораго положить также въ средину каждаго яблока, и поставить въ печь. Когда поспѣютъ, посыпать сахаромъ и подавать горячія.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 6 штукъ.
Сахару 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 95.

1. Супъ пюре изъ артишоковъ.—2. Телячье легкое съ соусомъ.—3. Фаршированный гусь съ каштанами.—4. Сахарные вѣнчики.

Супъ пюре изъ артишоковъ.

Сварить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ говядины съ кореньями, процѣдить; очистить; вымыть 20 артишоковъ, налить тремя стаканами бульону, положить масла и варить, пока поспѣютъ, потомъ протереть сквозь сито. Поджарить 2 ложки муки въ 1 ложкѣ масла, развести 1 стаканомъ сливокъ, вскипятить, смѣшать съ протертыми артишоками, развести бульономъ и подавать. Артишоки, разумѣется, прежде надобно вычистить.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 головки.
Моркови 1 штуку.
Масла четверть фунта.
Сливокъ 1 стаканъ.
Артишоковъ 20 штукъ.
Порею 1 корень.
Муки 2 ложки.

Телячье легкое съ соусомъ.

Нарѣжь кусками телячье легкое, вымой его въ нѣсколькихъ водахъ, выжимая всякій разъ; помочи его еще въ холодной водѣ и обдай кипяткомъ. Дай вскипѣть нѣсколько разъ, вынь, положи въ холодную воду и откинь на рѣшето. Распусти въ кострюлѣ масло, положи туда легкое и обжарь, посыпь мукою, помѣшивай и постепенно подливай бульону; посоли, положи горошчатаго перцу, петрушки, лавровый листъ; уменьши огонь и постоянно размѣшивай соусъ. Чрезъ три четверти часа прибавь шарлотокъ и шампиньоновъ, подболтай яичными желтками, влей лимоннаго соку и подавай. Если соусъ жидокъ, то отлей половину, а другую увари до надлежащей густоты.

ВЫДАТЬ.

Телячье легкое 1 штуку.
Масла четверть фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Лимоннаго соку 1 ложку.
Соли, перцу.
Петрушки 1 корень.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Шарлотокъ отъ 5 до 6 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 штукъ.

Фаршированный гусь съ каштанами.

Заправя гуся, обжарь его изрубленную печенку въ маслѣ съ изрѣзаннымъ лукомъ, прибавь достаточное количество каштановъ, приготовленныхъ такъ: отвари въ водѣ каштаны, сними шелуху, дай вскипѣть еще нѣсколько разъ, откинь на рѣшето и истолки въ ступкѣ, а потомъ протри сквозь сито. Приготовя фаршъ, приправь его по вкусу и начини имъ гуся; зашей разрѣзъ и изжарь. Подавай цѣлымъ, вынувъ только нитку и обливъ сокомъ, какой дастъ гусь изъ себя.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Каштановъ 1 фунтъ.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Соли, перцу.

Сахарные вѣнчики.

Замѣси тѣсто изъ 1 ф. муки, полфунта сахару, полфунта чухонскаго масла, 9 яичныхъ желтковъ, 2 бѣлковъ; надѣлай изъ этого тѣста колечекъ или вѣнчиковъ, обваляй въ бѣлкѣ и крупно истолченомъ сахарѣ и, уложивъ на желѣзный листъ, поставь въ печь. Подаютъ съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Сахару полфунта.
Масла чухонскаго полфунта.
Желтковъ 9 штукъ.
Бѣлковъ 2 штуки.
Сахару.
Варенья.

ОБѢДЪ 96.

1. Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ.—2. Голуби въ компотѣ.—3. Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.—4. Земляника съ краснымъ виномъ.

Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ.

Очисти и вымой свѣжіе бѣлые грибы, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ и опусти въ приготовленный бульонъ, вмѣстѣ съ рублеными яйцами и зеленью петрушки. Давши прокипѣть, заправь сырымъ яйцомъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 ф.
Сельдерею 1 корень.
Муки 2 ложки.
Сырыхъ яицъ 1 штуку.
Зелени петрушки.
Петрушки 1 корень.
Грибовъ отъ 10 до 15 штукъ.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.

Голуби въ компотѣ.

Ощипать, очистить, выпотрошить голубей, вложить печень, опалить и вымыть; обжарить въ маслѣ; бросить въ это самое масло несоленаго, нарѣзаннаго на кубики, свинаго сала; вынуть ихъ, когда они зарумянятся. Сдѣлать простой соусъ; положить туда голубей, свиное сало, влить полстакана вина и полстакана бульону или воды; прибавить пучекъ петрушки, шампиньоновъ, чесноку, соли, перцу, ароматическихъ травъ, пряныхъ кореньевъ и маленькихъ луковицъ, которыя поджарить въ маслѣ въ другой кострюлѣ; жарить на небольшомъ огнѣ; при укладываніи голубей на блюдо, уварить соусъ, если онъ слишкомъ жидокъ.

ВЫДАТЬ.

Голубей 4 штуки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Свинаго сала четверть фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Вина полстакана.
Бульону полстакана.
Пучекъ петрушки.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Чесноку.
Соли, перцу.
Ароматическихъ травъ.
Гвоздики, мускатнаго орѣха.
Луковицъ маленькихъ отъ 4 до 5 гол.
Масла для луку отъ 2 до 3 ложекъ.

Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.

Отвари цвѣтную капусту въ соленой водѣ, откинь на рѣшето, облей бѣлымъ соусомъ, въ который прибавь тертаго пармезана, засыпь тертымъ хлѣбомъ и тертымъ же сыромъ; налей немного масла, положи еще рядъ капусты, засыпь хлѣбомъ и сыромъ, облей масломъ и, за четверть часа до подачи, поставь въ духовой шкафъ или въ печь, чтобы зарумянилось.

ВЫДАТЬ.

Цвѣтной капусты отъ 3 до 4 кочней небольшихъ.
Сыру, пармезану четверть фунта.
Хлѣбъ бѣлый 1.
Масла четверть фунта.

Для соуса.
Масла чухонскаго четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу.
Уксусу 1 лож. или лимоннаго соку.

Бѣлый соусъ приготовляется такъ: положить въ кострюлю масло чухонское, стертое съ мукою, солью и перцемъ, смочить немного водою и размѣшивать, пока соусъ не свяжется, не давая однакожъ кипѣть. Снявши съ огня, прибавить немного уксусу или лимоннаго соку.

Земляника съ краснымъ виномъ.

Перебери землянику, оборви вѣточки, посыпь мелкимъ сахаромъ, облей краснымъ виномъ и перемѣшай, слегка нажимая; дай постоять немного, а потомъ отпускай.

ВЫДАТЬ.

Земляники 1 фунтъ.
Сахару 2 ложки.
Краснаго вина полстакана.

ОБѢДЪ 97.

1. Супъ изъ телячьяго ливера.—2. Студень изъ поросенка.—3. Филей на вертелѣ.—4. Кремъ съ карамелью.

Супъ изъ телячьяго ливера.

Искрошить коренья, обжарить ихъ въ маслѣ, обвалять въ мукѣ, сложить въ кострюлю, налить бульономъ и поставить на огонь. Обварить телячій ливеръ, разрѣзавши на куски; потомъ изрубить его, сдѣлать фаршъ, прибавя размоченнаго въ бульонѣ бѣлаго хлѣба и яицъ; сдѣлать изъ фарша шарики, опустить въ кипящій бульонъ и, когда супъ поспѣетъ, подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 2 штуки.
Порею 1 корень.
Рѣпы 1 штуку.
Луку 2 головки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.

Для фарша.

Ливеру 2 фунта.
Хлѣба бѣлаго половину.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Соли, перцу.
Зелени петрушки.

Студень изъ поросенка.

Очистить, вымыть и разбить на куски поросенка, налить водою такъ, чтобы она покрывала его, поставить на огонь и почаще снимать пѣну. Потомъ положить туда 4 луковицы, 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перцу, посолить. Когда поросенокъ сварится, вынуть его, снять мясо съ костей и класть въ миску, дно которой уложить кусочками лимонной корки, рубленою зеленью петрушки, вареною и изрѣзанною кружками свеклою и морковью. Оставшійся бульонъ варить опять, вливши нѣсколько уксусу, потомъ оттянуть его яичнымъ бѣлкомъ и вылить на поросенка. Вынести на ледъ и застудить.

ВЫДАТЬ.

Поросенокъ 1.
Луку 4 головки.
Лавроваго листу 2 листика.
Зеренъ перцу отъ 10 до 15 штукъ.
Соли.
Корку съ лимона.
Зелени петрушки.
Свеклы 1 корень.
Моркови 2 корня.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Яичныхъ бѣлковъ 1 штуку.

Филей на вертелѣ.

Взять говяжій филей; вынуть кости, облить прованскимъ масломъ, посыпать солью, положить сверху нѣсколько лавровыхъ листьевъ и ломтей луку. Дня чрезъ два или три, когда говядина сдѣлается мягкою, насадить ее на вертелъ, завернуть въ толстую масляную бумагу и жарить на сильномъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Говядины безъ костей 3 фунта.
Масла прованскаго четверть фунта.
Лавроваго листу отъ 6 до 8 листовъ.
Луку отъ 4 до 5 штукъ.
Соли.

Кремъ съ карамелью.

Насыпать сахару въ мѣдный тазикъ, растопить на огнѣ, не подливая воды, чтобы сахаръ принялъ коричневый цвѣтъ; бросить

туда же обсахаренного померанцеваго цвѣта, подлить сливокъ или молока, вскипятить, процѣдить и поставить въ кострюлѣ въ другую кострюлю съ кипяткомъ, стоящую на огнѣ. Потомъ, когда масса сдѣлается однородною, вынуть и остудить.

ВЫДАТЬ.

Сахару четверть фунта.
Померанцеваго цвѣту отъ 3 до 4 зол.
Сливокъ отъ 1 до полутора стакана.

ОБѢДЪ 98.

1. Супъ изъ телячьей печенки.—2. Бараньи ноги а ля пулеттъ.—3. Артишоки съ масломъ и свинымъ саломъ.—4. Пуддингъ изъ говядины.—5. Испанскій вѣтеръ.

Супъ изъ телячьей печенки.

Сварить телячью печенку, истереть ее мелко, прибавляя бѣлаго винограднаго вина; тереть до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается въ родѣ жидкой кашицы; процѣдить сквозь частое сито, прибавить мелко изрѣзанной лимонной корки, сахару, корицы и варить на легкомъ огнѣ. Когда же супъ прокипитъ, разбить въ немъ 2 яичныхъ желтка, посолить и при подачѣ налить на гренки.

ВЫДАТЬ.

Телячью печенку 1 штуку.
Лимонной корки, сахару, корицы.
Вина бѣлаго отъ 2 до 3 стакановъ.
Яичныхъ желтковъ 2 штуки.

Бараньи ноги а ля пулеттъ.

Обдать кипяткомъ, тщательно очистить, вынуть большую кость и варить въ теченіи 4—5 часовъ. Когда мясо будетъ подаваться, подъ пальцами, и мелкія кости безъ труда отдѣлятся, тогда можно быть увѣрену, что ноги сварились. За полчаса до обѣда положить ихъ въ слѣдующій соусъ: положить въ кострюлю кусокъ чухонскаго масла и ложку муки, смочить водою и полстакана бѣлаго вина, прибавить немного тмину, лавроваго листу, гвоздики, соли, перцу, мускатнаго орѣха, 6 маленькихъ луковицъ, пучекъ петрушки и шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, въ ту минуту, какъ подавать, связать желтками и выжать лимонъ.

ВЫДАТЬ.

Бараньихъ ногъ 4 штуки.
Чухонскаго масла отъ 1 до 2 лож.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго вина полстакана.

ВЫДАТЬ.

Луковицъ маленькихъ 6 головокъ.
Пучекъ петрушки.
Сокъ изъ 1 лимона.
Тмину.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Гвоздики, соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.

Артишоки съ масломъ и свинымъ саломъ.

Очистивъ и обмывъ артишоки, держать въ кипяткѣ около четверти часа, положить въ холодную воду, которую слить чрезъ четверть часа; поставить на огонь; взять поровну масла и свинаго сала, душистыхъ травъ, петрушки, шарлоту; изрубить все это мелко, смѣшать хорошенько, посолить, прибавить перцу и пряныхъ кореньевъ, дать остынуть; положить въ кострюлю вмѣстѣ съ артишоками; когда они сварятся въ половину, снять съ огня и потомъ положить артишоки въ кострюлю съ тонкими ломтями свинаго сала и телятины, смочить бульономъ и покрыть кусками шпига, масляною бумагой и варить потихоньку между 2 огнями; выложить на блюдо и облить какимъ угодно соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ отъ 7 до 10 штукъ.
Масла четверть фунта.
Свинаго сала четверть фунта.
Душистыхъ травъ.
Петрушки 1 корень.
Шарлоту отъ 3 до 4 штукъ.
Соли, перцу, пряныхъ кореньевъ.
Шпигу четверть фунта.
Телятины полфунта.

Пуддингъ изъ говядины.

Отварить кусокъ огузка, вынуть кости, жилы и перепонки, остудить, изрубить мелко и поджарить въ маслѣ съ 2—3 луковицами, прибавить еще масла, посолить, посыпать перцемъ, подбить 1—2 яйцами и уложить въ кострюлю, вымазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями; поставить въ печь, чтобы запеклось.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей, масла.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Перцу, соли.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.

Испанскій вѣтеръ.

Взбить 15 яичныхъ бѣлковъ, въ то же время прибавить къ нимъ 1 столовую ложку сахару и столько же картофельной муки; быстро смѣшать и, какъ можно скорѣе, выложить кучками на масляную бумагу, обсыпать сахаромъ и поставить въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 15 штукъ.
Сахару 1 ложку.
Картофельной муки 1 ложку.
Масла, сахару.

ОБѢДЪ 99.

1. Супъ изъ баранины съ чечевицею.—2. Филей съ овощами.—3. Заяцъ въ рагу.—4. Жареные артишоки.—5. Тортъ съ яблоками.

Супъ изъ баранины съ чечевицею.

Поджаривъ въ вольномъ духѣ баранину, чтобы зарумянилась, положить въ кострюлю съ чухонскимъ масломъ, искрошенными кореньями: петрушкою, сельдереемъ, пастернакомъ, морковью, рѣпою, налить водою и кипятить. Между тѣмъ, развари особо чечевицу, протри ее сквозь сито и положи въ супъ, вмѣстѣ съ свѣжепросольнымъ языкомъ, жареными сосисками, гренками, мускатнымъ орѣхомъ. Проваривъ еще нѣсколько, можно подавать.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Масла чухонскаго отъ 1 до 2 ложекъ.
Моркови 1 штуку.
Рѣпы 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Гренокъ.
Петрушки 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Пастернаку 1 штуку.
Чечевицы полфунта.
Языка полфунта.
Сосисекъ отъ 2 до 3 паръ.
Мускатнаго орѣха.

Филей съ овощами.

Снять перепонки, обрѣзать жиръ, вынуть кости, нашпиговать его свинымъ саломъ сверху съ двухъ концовъ, а средину не шпиговать и варить въ кострюлѣ съ нѣсколькими морковями и луковицами, тонкими кусочками свинаго сала, пучкомъ петрушки, бѣлымъ виномъ, бульономъ и небольшимъ количествомъ соли. Варить на сильномъ огнѣ. Накрыть кострюлю, положить раскаленныхъ угольевъ сверху и уменьшить огонь снизу. Когда говядина поспѣетъ, полить ее нижеслѣдующимъ соусомъ, въ который положить свареные отдѣльно овощи.

Соусъ приготовляется такъ: налить въ кострюлю кули, стаканъ бѣлаго вина, положить петрушки, 2 гвоздики и лавроваго листу, щепоть кишнецу, луковицу, разрѣзанную на ломти, и налить 2 ложки прованскаго масла; кипятить на самомъ умѣренномъ огнѣ въ теченіи 2 часовъ, снять жиръ и процѣдить сквозь сито; приправить солью и перцемъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Моркови отъ 2 до 3 штукъ.
Луковицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Свинаго сала отъ четверти до полуфунта.
Пучекъ петрушки.
Бѣлаго вина полстакана.
Соли.
Огурцовъ отъ 1 до 2 штукъ.
Цикорію полфунта.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею отъ 1 до 2 штукъ.
Моркови отъ 1 до 2 штукъ.
Рѣпы отъ 1 до 2 штукъ.
Брюквы 1 штуку.
Брюссельской капусты 2 кочна.

ДЛЯ СОУСА.

Кули 2 ложки.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Бульону 1 стаканъ.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Луку 1 луковицу.
Соли.
Гвоздики 2 штуки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Кишнецу щепоть.
Масла прованскаго 2 ложки.

Заяцъ въ рагу.

Снять съ зайца кожу, выпотрошить и распластать его; если есть кровь, то собрать ее; растопить въ кострюлѣ кусокъ коровьяго масла, поставить на огонь и бросить горсть муки. Когда мука поджарится, положить туда зайца и обжарить его; влить достаточное количество краснаго вина и вдвое менѣе воды; приправить солью и перцемъ, положить кусочки шпигу, поджаренныя въ маслѣ луковицы и шампиньоны; снимать пѣну и жиръ. Когда заяцъ поспѣетъ, уложить его на блюдо и облить соусомъ. Если соусъ жидокъ, то уварить его, положить туда собранную кровь, растертую печень и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.
Масла четверть фунта.
Муки 1 горсть.
Луку 2 луковицы.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Краснаго вина 1 стаканъ.
Соли, перцу.
Шпигу осьмушку фунта.
Масла для луковицъ и шампиньоновъ 2 ложки.

Жареные артишоки.

Выбрать самые свѣжіе артишоки, очистить, промыть, слить воду и обмакивать нѣсколько времени въ тѣсто, приготовленное изъ горсти муки съ 2 яйцами, небольшимъ количествомъ уксуса, прованскаго масла, пива, солью и перцемъ; облить имъ, когда жарить, и подавать съ обжаренною въ маслѣ петрушкою.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 12 штукъ.
Муки 1 горсть.
Яицъ 2 штуки.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла прованскаго отъ 1 до 2 ложекъ.
Пива 1 стаканъ.
Соли, перцу.
Масла и петрушки.

Тортъ съ яблоками.

Очистить яблоки, изрѣзать мелкими кусочками, вычистить сердцевину, смѣшать съ 1 штофомъ густыхъ сливокъ, 16-ю желтками и 3 тертыми бѣлыми хлѣбами; приправить сахаромъ и кардамономъ; прибавить 12 сбитыхъ бѣлковъ; выложить въ обмазанную масломъ форму и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ отъ 10 до 15 штукъ.
Сливокъ 1 штофъ.
Желтковъ 16.
Бѣлыхъ хлѣбовъ 3.
Сахару и кардамону.
Бѣлковъ 12 штукъ.
Масла.

ОБѢДЪ 100.

1. Супъ изъ курицы съ цвѣтною капустой.—2. Телячья голова съ винегретомъ.—3. Говядина подъ соусомъ.—4. Компотъ изъ земляники и малины.

Супъ изъ курицы съ цвѣтною капустой.

Очистить, вымыть и разбить на куски курицу, положить въ кострюлю, налить водою, посолить и дать кипѣть, снимая пѣну. Между тѣмъ, подкладывать сюда же тертаго бѣлаго хлѣба, накрошенныхъ корней петрушки и луку, немного перцу и мускатнаго орѣха, ложку коровьяго масла и рубленой зелени петрушки или укропу; кипятить, пока курица не сварится вполовину. Тогда, очистивъ цвѣтную капусту, прибавить немного сахару и выложить въ супъ; поставить на легкій огонь и наблюдать, чтобы капуста не переварилась.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 штуку.
Тертаго хлѣба половину.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 луковицу.
Перцу, мускатнаго орѣха.
Масла коровьяго 1 ложку.
Зелени петрушки.
Капусты цвѣтной отъ 2 до 3 кочней.
Сахару.

Телячья голова съ винегретомъ.

Ошпаривъ голову, снять съ нее шерсть, вымачивать въ свѣжей водѣ въ продолженіи сутокъ; вынуть кости изъ нижней челюсти и конца рыла, оставить только кости черепа; натереть лимономъ и варить въ водѣ, завернувъ въ салфетку и положивъ перцу, соли, 3 луковицы, моркови, пастернаку и горсть муки. Когда сварится,

слить воду, осторожно раскрыть мозгъ и подавать, обложивъ мелко изрубленною петрушкой. Каждый приправляетъ перцомъ, солью, масломъ прованскимъ и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Телячью головку 1 штуку.
Лимону, перцу, соли.
Муки 1 горсть.
Петрушки отъ 2 до 3 кореньевъ.
Луковицъ 3 штуки.
Моркови 1 штуку.
Пастернаку 1 штуку.

Говядина подъ соусомъ.

Разрѣзать луковицы на ломти и почти сварить ихъ въ маслѣ; прибавить щепоть муки, размѣшать и дать зарумяниться; влить потомъ бульону и бѣлаго вина, приправить солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; кипятить, чтобы поспѣли луковицы и сгустился соусъ; потомъ положить туда тонкія ломти вареной говядины и оставить тамъ на четверть часа. Подавать, приправя уксусомъ и горчицею.

ВЫДАТЬ.

Луковицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Вареной говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Бульону.
Бѣлаго вина полстакана.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Уксусу, горчицы.

Компотъ изъ земляники и малины.

Очистивъ, промыть, слить воду съ земляники, или просто очистить малину, потому что ее не промываютъ, бросить ихъ въ кипящій сыропъ, но не давать кипѣть, тотчасъ же снять съ огня, дать постоять, а потомъ вскипятить одинъ разъ, остудить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Земляники или малины отъ 2 до 3 стакановъ.
Сахару отъ 2 до 3 стакановъ.
Воды 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 101.

1. Пигусъ.—2. Говяжье небо.—3. Трюфованная индѣйка.—4. Сливочный пуддингъ.

Пигусъ.

Изрѣзавъ въ небольшіе кусочки говядину, баранину и ветчину, поджарь ихъ хорошенько; обжарь также нарѣзанныхъ огурцовъ,

прибавь муки, налей водою, прилей хорошаго квасу и огуречнаго разсола и дай всему этому кипѣть, мѣшая и снимая пѣну. Когда же супъ поспѣетъ, забѣлить его сметаной, посыпать рубленою зеленью петрушки и укропа; прибавь очищенный свѣжій лимонъ, немного перцу и 1 стаканъ бѣлаго вина.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Баранины отъ половины до 1 фунта.
Ветчины полфунта.
Огурцовъ 3 штуки.
Масла четверть фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Квасу, огуречнаго разсолу.
Сметаны полстакана.
Зелени петрушки и укропа.
Лимонъ 1 штуку.
Перцу.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.

Говяжье небо.

Хорошенько вымыть и варить въ водѣ говяжье небо, разрѣзавши его на тонкія полоски; поджарить луковицу въ коровьемъ маслѣ и положить ее въ небо, смочить бульономъ, прибавить пучекъ петрушки, соли и перцу, дать увариться соусу и подавать съ горчицею.

ВЫДАТЬ.

Говяжье небо отъ 1 до 2 штукъ.
Луковицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Масла коровьяго отъ 1 до 2 ложекъ.
Пучекъ петрушки.
Соли и перцу.

Трюфованная индѣйка.

Очистить 2 фунта перигорскихъ трюфелей, хорошенько промыть, слить воду, положить въ кострюлю съ 1 фунтомъ изрубленнаго свинаго сала, съ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, пучкомъ ароматическихъ травъ и кожицею отъ трюфелей. Держать на огнѣ въ теченіи половины часа; потомъ выпотрошить индѣйку, начинить ее этимъ фаршемъ чрезъ задъ и зашить. Индѣйка должна быть приготовлена такъ за 4 дня до жаренья, чтобы въ это время могла принять вкусъ трюфелей. Ее кладутъ на вертелъ, завернувши въ масляную бумагу, и жарятъ въ теченіе 2 часовъ, а потомъ даютъ ей зарумяниться. Подаютъ на блюдѣ и украшаютъ кожицами отъ трюфелей, нарочно для этого сберегаемыми.

ВЫДАТЬ.

Трюфелей 2 фунта.
Свинаго сала 1 фунтъ.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Пучекъ ароматическихъ травъ.
Индѣйку 1 штуку.

Сливочный пуддингъ.

Смѣшавъ хорошенько полштофа густыхъ сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, четверть фунта мелкаго сахару, тертаго бѣлаго хлѣба, кардамону, мускатнаго орѣха и стертой цедры съ 2 лимонами, взбить бѣлки, прибавить въ пуддингъ, размѣшать и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полфунта.
Яицъ 8 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Тертаго хлѣба 1 штуку.
Кардамону, мускатнаго орѣха.
Цедры съ 2 лимонами.

ОБѢДЪ 102.

1. Супъ изъ саго.—2. Фаршъ въ капустныхъ листьяхъ.—3. Фаршированный жареный гусь по англійски.—4. Миндальный пирогъ.

Супъ изъ саго.

Обмывъ нѣсколько разъ четверть фунта голландскаго саго, налить водою и варить съ полчаса и болѣе, чаще мѣшая, потомъ положить туда кожу съ цѣлаго лимона, а кому угодно, ошпареннаго цыпленка или половину курицы; когда же саго сдѣлается мягкимъ и довольно разопрѣетъ, прибавить къ нему столько сахару и краснаго вина, чтобы супъ былъ довольно сладокъ и крѣпокъ. Прокипятить хорошенько и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Саго четверть фунта.
Цыпленка или половину курицы.
Лимонную корку съ 1 лимона.
Сахару, краснаго вина.

Фаршъ въ капустныхъ листьяхъ.

Возьми кусокъ говядины, сними съ костей, обрѣжь жилы и перепонки, изруби, положи размоченаго хлѣба, поруби еще, выпусти 1—2 яйца, посоли, смѣшай хорошенько; обвари кипяткомъ нѣсколько капустныхъ листовъ, заверни въ каждый изъ нихъ рубленой говядины и обвяжи ниткой. Положи ихъ въ кострюлю, налей бульономъ, закрой крышкой и вари на маломъ огнѣ. Когда все уварится, заправь мукою съ чухонскимъ масломъ и повари еще полчаса. Предъ отпускомъ сними нитки.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ полутора до 2 фунтовъ.
Хлѣбъ бѣлый 1 штуку.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 фунтовъ.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Соли, перцу.
Капусты 1 небольшой кочанъ.
Бульону.

Фаршированный жареный гусь по англійски.

Взять молодаго гуся, хорошенько очистить и опалить его, отнять крылья, обрубить лапы, начинить фаршемъ изъ его же печенки, луковицы и щепоти изрубленаго зеленаго шалфея, обжаривши все это въ маслѣ, а потомъ сваривши, насадить гуся на вертелъ и жарить. Подавать съ увареннымъ телячьимъ или говяжьимъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Луковицъ отъ 2 до 4 штукъ.
Щепоть шалфею.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.

Миндальный пирогъ.

Смѣшай истолченаго мелко миндалю полфунта и 12 золотниковъ горькаго съ полфунтомъ сахару; клади сюда одинъ за другимъ 15 яичныхъ желтковъ, стирая хорошенько всѣ вмѣстѣ; прибавь тертаго бѣлаго хлѣба и лимонной цедры, растирая получше ложкою; взбей 15 яичныхъ бѣлковъ, клади ихъ понемногу въ предыдущую смѣсь и постоянно размѣшивай. Потомъ, обмазавъ внутри кастрюлю чухонскимъ масломъ и, обсыпавъ сахаромъ, выложи въ нее всю массу и дай испечься въ не очень жаркой печи. Наконецъ, выложивъ на блюдо, загласируй и подавай.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю полфунта.
Горькаго миндалю 12 золотниковъ.
Сахару полфунта.
Яицъ 15 штукъ.
Тертаго бѣлаго хлѣба.
Лимонной цедры.
Чухонскаго масла и сахару.

ОБѢДЪ 103.

1. Супъ изъ молодыхъ голубей съ зеленымъ горохомъ.—2. Баранина подъ соусомъ съ виномъ.—3. Маринованная свинина.—4. Кремъ орѣховый съ фисташками.

Супъ изъ молодыхъ голубей съ зелен. горохомъ.

Очистивъ и перебравъ стручки зеленаго гороха, отварить ихъ въ водѣ съ солью; между тѣмъ сварить въ другой кастрюлѣ, въ мясномъ бульонѣ, пару или двѣ заправленыхъ молодыхъ голубей; поджарить ложку муки въ коровьемъ маслѣ и подбить этимъ супъ, прибавя рубленой зелени петрушки и кусочекъ сахару. Подавая, положить сперва въ миску гренки, а на нихъ голубей и горохъ, потомъ уже вылить супъ, который можно посыпать рубленою зеленью укропа.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Голубей отъ 2 до 4 штукъ.
Гороху полфунта.
Муки 1 ложку.
Зеленой петрушки.
Сахару 1 кусокъ.
Бѣлаго хлѣба для гренокъ.
Масла для гренокъ.

Баранина подъ соусомъ съ виномъ.

Изрѣзать кусокъ баранины, вскипятить раза два, вынуть, обдать холодною водою и опять положить въ процѣженный уже бульонъ, варить, пока не сдѣлается мягка, посолить, положить луку, лавроваго листу и нѣсколько зеренъ перцу. Между тѣмъ поджарить 1 ложку муки въ такомъ же количествѣ масла, развесть бульономъ, прибавить немного лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, прибавить вина, сахару; предъ отпускомъ связать желтками.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Соли, перцу, лавроваго листу.
Луку отъ 2 до 3 луковицъ.
Масла 1 ложку.
Лимоннаго соку.
Вина полстакана.
Сахару отъ 2 до 3 кусковъ.
Желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.

Маринованная свинина.

Снять кожу съ куска свинины, натереть солью, положить на недѣлю въ уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, перцемъ, корицею, гвоздикою и лукомъ; вынуть, отжать, нашпиговать гвоздикою и корицею, и жарить на противнѣ, поливая сперва водою, а потомъ сокомъ, который дастъ свинина изъ себя. За часъ до обѣда, обсыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ и изрубленою цедрою и уже не поливать сокомъ, а дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Свинины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Соли.
Уксусу.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Перцу отъ 14 до 15 штукъ.
Корицы 1 вершокъ.
Гвоздики 1 штуку.
Луку отъ 3 до 4 луковицъ.
Гвоздики для шпигованія 20 штукъ.
Корицы 1 вершокъ.
Лимонной цедры полложки.
Чернаго хлѣба.

Кремъ орѣховый съ фисташками.

Очистить грецкихъ орѣховъ, чтобы ихъ вышло около стакана, истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Положить къ кастрюлю вмѣстѣ съ 4 растертыми до бѣла желтками, половиною стакана мелкаго сахару и половиною стакана вскипяченныхъ сливокъ. Варить, постоянно мѣшая, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положить четверть ф. фисташекъ, уже истолченныхъ и протертыхъ сквозь сито, остудить, взбивая метелкою; смѣшать съ полутора стаканомъ взбитыхъ сырыхъ сливокъ и половиною стакана клею; сложить въ форму и вынести на ледъ.

ВЫДАТЬ.

Грецкихъ орѣховъ три четверти стакана.
Желтковъ 4 штуки.
Сахару полстакана.
Воды померанц. цвѣта 1 ложку.
Сливокъ полтора стакана.
Сливокъ жидкихъ полстакана.
Фисташекъ полфунта.
Клею отъ 3 до 5 золотниковъ.

ОБѢДЪ 104.

1. Супъ изъ перепелокъ.—2. Фаршированные артишоки.—3. Котлеты изъ зайца.—4. Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

Супъ изъ перепелокъ.

Очистить и оправить 12 перепелокъ, обварить и переложить въ холодную воду, потомъ обжарить въ ветчинномъ салѣ вмѣстѣ съ мелко изрубленными кореньями, лукомъ и пореемъ; налить бульономъ и варить, пока перепелки сдѣлаются мягки. Между тѣмъ отварить особо нѣсколько рѣпокъ артишока и горсть шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ и, когда поспѣютъ, изрѣзать ихъ въ полоски, обжарить съ мукою въ коровьемъ маслѣ, окропить лимоннымъ сокомъ и облить яичными желтками, чтобы послѣдніе запеклись. Когда же перепелки будутъ готовы, снять съ супа жиръ, подлить соку изъ артишоковъ и грибовъ; наконецъ, при подачѣ, положить грибы и артишоки и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 1 до 2 фунтовъ.
Перепелокъ 12 штукъ.
Ветч. сала четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 2 головки.
Порею 2 штуки.
Артишоковъ 10 штукъ.
Шампиньоновъ 1 горсть.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Лимон. соку 1 ложку.
Желтковъ 3 штуки.

Фаршированные артишоки.

Срѣзавъ сверху колючки, отварить артишоки въ водѣ съ солью, вычистить середку, начинить слѣдующимъ фаршемъ: изрубивъ помельче полфунта трюфелей и шампиньоновъ съ зеленью, прибавить бульо-

ну, полфунта тертаго сыру, посолить и смѣшать хорошенько; начинивъ этимъ фаршемъ артишоки, намазать ихъ масломъ и въ маслѣ же поджарить.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 12 штукъ.
Трюфелей и шампиньоновъ полфунта.
Зелени, бульону.
Тертаго сыру полфунта.
Масла четверть фунта.

Котлеты изъ зайца.

Снять кожицу съ зайца, вынуть филей, разрѣзать на куски, и каждый кусокъ побить скалкой, окропить уксусомъ или сокомъ лимоннымъ, посолить, посыпать перцемъ, обмазать прованскимъ масломъ, положить одну котлету на другую и оставить такъ на полтора часа. Потомъ обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ и подавать съ соусомъ изъ свеклы, который приготовляется такъ: сварить свеклу, очистить, нашинковать; поджарить лукъ въ маслѣ съ мукою, положить свеклу, размѣшать, прибавить бульону, соли, уксуса, и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.
Лимона полштуки.
Перцу, соли, прованскаго масла 1 рюмку.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Сухарей 4 штуки.
Масла 2 ложки.

Для соусу:
Луку 2 головки.
Масла полторы ложки.
Муки полложки.
Бульону, соли.
Уксусу отъ 2 до 3 ложекъ.

Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

Взять два стакана разнаго варенья; ягоды и фрукты вынуть, а сыропъ слить въ кастрюлю, развести водою, влить 1 стаканъ клею, четверть стакана вина, очистить бѣлкомъ; уварить, чтобы осталось 3 стакана, процѣдить сквозь салфетку; влить въ форму немного этого желе и, когда застынетъ, положить ягодъ и фруктовъ, залить желе, застудить, и такъ поступать до конца.

ВЫДАТЬ.

Варенья 2 стакана.
Клею отъ 8 до 12 золотн.
Вина четверть стакана.

ОБѢДЪ 105.

1. Кислые щи, къ нимъ кружки изъ каши.—2. Разварная осетрина.—3. Утка.—4. Желе изъ вишенъ съ краснымъ виномъ.

Кислые щи, къ нимъ кружки изъ каши.

Возьми говядины, вымой, положи въ горшокъ, куда сперва положи отжатой кислой капусты и 2 луковицы, налей воды, посоли и поставь въ печь, не давая сплывать и снимая пѣну. Когда печь протопится, разведи 2 ложки муки водою, 1 ложку масла коровьяго, прибавь 2 или 3 лавровыхъ листа и щепоть горошчатаго перца; размѣшай и вылей эту подправку во щи. Поставь въ печь и не давай сплывать. Подавай со сметаною.

Кружки дѣлаются изъ гречневой каши: размявши хорошенько кашу, положи въ нее масла и 1 сырое яйцо; размѣшай, сдѣлай круглыя лепешки, обваляй ихъ въ мукѣ и поджарь.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Капусты, соли.
Луку 2 головки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листик.
Коровьяго масла 1 ложку.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Для кружковъ масла четверть фунта.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.

Разварная осетрина.

Вымой звѣно свѣжей осетрины, вымочи въ холодной и вари въ соленой водѣ; снимай пѣну и, когда послѣдняя уже не будетъ собираться, положи нѣсколько цѣльныхъ луковицъ, въ которыя воткнуты 2 гвоздики, горошчатаго перцу, зелени петрушки и сельдерею. Когда рыба поспѣетъ, сними съ огня и дай остынуть въ той водѣ, въ какой она варилась, снявши только жиръ. Предъ обѣдомъ нарѣжь ломтями, уложи на блюдо и посыпь рубленою петрушкой. Соусъ подается къ ней изъ горчицы, уксуса, прованскаго масла и капорцевъ, или же тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Осетрины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Гвоздики.
Горошчатаго перцу.
Зелени петрушки и сельдерею.

Утка.

Ощипанную, опаленную и вымытую утку посыпаютъ солью, завертываютъ въ тонко раскатанное тѣсто и сажаютъ въ печь. Когда

она будетъ готова, что можно узнать по мягкости, воткнувши въ нее вилку, тѣсто снимаютъ и утку ставятъ въ вольный духъ, чтобы зарумянилась. Къ ней подается соленая вишня, огурчики и т. п. соленье, а иногда соусъ изъ кислой капусты, который приготовляется такъ: возьми кислой капусты, промой, отожми, распусти на сковородѣ масло, положи туда капусту и обжарь, не доводя однакожь до красноты; потомъ сложи ее вмѣстѣ съ масломъ въ горшечекъ, разведи 1 ложку муки бульономъ, положи немного перцу и лавроваго листу, посоли и вылей на капусту; потомъ поставь въ печь и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Утку 1 штуку.
Муки ржаной для тѣста.
Капусты.
Масла четверть фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Лавроваго листу и перцу.

Жареная телятина съ травами на вертелѣ.

Истолки вмѣстѣ съ косточками полтора стакана зрѣлыхъ вишенъ, налей водою, прибавь кусокъ корицы, 2 или 3 гвоздики, вскипяти 1 или 2 раза, процѣди, влей 1 стаканъ краснаго вина, положи три четверти фунта сахару, клею; очисти бѣлкомъ, увари до 4 стакановъ, процѣди и застуди.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ полтора стакана.
Вина краснаго 1 стаканъ.
Сахару три четверти фунта.
Клею отъ 8 до 12 золотн.
Бѣлокъ 1 штуку.
Корицы, гвоздики.

ОБѢДЪ 106.

1. Сборный борщъ.—2. Кабаньи котлеты.—3. Шпигованный филей на вертелѣ.—4. Пудингъ изъ разныхъ плодовъ.

Сборный борщъ.

Возьми 1 ф. говядины, 1 ф. ветчины половину утки, вымой, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь вариться. Когда мясо въ половину будетъ готово, вынь его, бульонъ процѣди, опять положи мясо, шинкованную свеклу, крошенную капусту, кореньевъ и поджаренную луковицу. За полчаса до обѣда подправь мукою, горошчатымъ перцемъ, лавровымъ листомъ и уксусомъ по вкусу. Предъ отпускомъ опусти жареныя сосиски. Къ сборному борщу подается сметана.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Ветчины 1 фунтъ.
Утки полштуки.
Свеклы отъ 1 до 2 штукъ.
Капусты.
Сосисекъ жареныхъ отъ 1 до 2 паръ.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею 1 корень.
Луку 2 головки.
Масла 1 ложку.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Перцу, лавроваго листу.
Уксусу по вкусу.
Сметаны.

Кабаньи котлеты.

Заготовить котлеты, нашпиговать ихъ хорошо приправленнымъ свинымъ саломъ и маринировать въ продолженіи четырехъ или пяти дней въ слабомъ уксусѣ или въ смѣси равныхъ частей воды и крѣпкаго уксуса, вмѣстѣ съ ломтиками луковицъ, нѣсколькими головками чесноку, гвоздикою, солью и всякаго рода ароматическими специями. По прошествіи означеннаго времени вынуть котлеты изъ маринада, откинуть на рѣшето и поджарить въ кастрюлѣ съ прованскимъ масломъ; потомъ разложить огонь сверху и потихоньку варить. Когда поспѣютъ, разложить ихъ на чистомъ холстѣ, который бы впиталъ всю жидкость, и подавать съ перцевымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Котлетъ 6 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Уксусу.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Гвоздики отъ 4 до 5 штукъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Ароматическихъ травъ.
Прованскаго масла четверть фунта.

Перечный соусъ приготовляется такъ: положить въ кастрюлю кусокъ масла, ломоть ветчины, разрѣзанной на куски, 3 луковицы, разрѣзанныя на ломти, нѣсколько вѣтокъ петрушки, 1 зубокъ чесноку, 2 гвоздики, лавроваго листу, тмину, немного базилики; держать на огнѣ, пока соусъ начнетъ краснѣть, посыпать мукою и влить 1 стаканъ краснаго вина, 1 стаканъ воды и 1 ложку уксусу; варить въ теченіе получаса, снять жиръ, процѣдить, положить соли, горошчатаго перцу и подавать.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ложку.
Ветчины полфунта.
Луку 3 головки.
Петрушки 1 корень.
Гвоздики 2, лавроваго листу отъ 2 до 3, тмину, базилики, муки отъ 1 до 2 лож., 1 стаканъ краснаго вина.
Уксусу 1 ложку.
Соли, горошчатаго перцу.

Шпигованный филей на вертелѣ.

Снять перепонки, обрѣзать жиръ и вынуть кости; нашпиговать его свинымъ саломъ сверху съ двухъ концовъ, а середину не шпиговать; мариновать въ продолженіе нѣсколькихъ дней въ прованскомъ маслѣ, съ луковицами, петрушкою, лимоннымъ сокомъ, корицею; дать ему форму буквы S или круглую, или видъ подковы, жарить на вертелѣ на сильномъ огнѣ, дать зарумяниться; подавать съ соусомъ, какой найдете болѣе удобнымъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Свиняго сала четверть фунта.
Прованскаго масла четверть фунта.
Луку 2 штуки.
Петрушки отъ 1 до 2 штукъ.
Лимоннаго соку, корицы.

Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ.

Очистить плоды, вынуть сердцевину и косточки, нарѣзать тонкими ломтиками; смѣшать съ сахаромъ, корицею, лимонными или померанцовыми корками, изюмомъ и коринкою; выложить въ вымазанную масломъ кастрюлю, положить сверху нѣсколько кусочковъ чухонскаго масла, покрыть ломтиками бѣлаго хлѣба, срѣзавши корку, и поставить въ печь часа на два. Когда пуддингъ поспѣетъ, выложить его на блюдо, на дно котораго налить прежде бѣлаго или краснаго вина, чтобы находящійся внизу хлѣбъ смочился, посыпать сахаромъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Разныхъ плодовъ, уже очищенныхъ, 6 или 7 стакановъ.
Сахару полфунта.
Корицы, коринки.
Изюму.
Лимонныхъ или померанцовыхъ корокъ.
Чухонскаго масла отъ 2 до 3 золотн.
Вина 1 стаканъ.
Хлѣбъ бѣлый 1.

ОБѢДЪ 107.

1. Бураки.—2. Душеный гусь.—3. Сальми изъ молодыхъ куропатокъ.—4. Желе изъ крыжовника.

Бураки.

На-мелко искрошить свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ и, прибавя муки, перемѣшать и налить хорошимъ бульономъ; потомъ, оправивъ говядину, баранину, свѣжую не соленую свинину или

ветчину и очищенную молодую курицу (что есть, а большею частію говядину съ свининою или ветчиною), разбить на небольшіе куски, налить огуречнымъ разсоломъ, квасомъ или кислыми щами, и дать кипѣть. Когда все въ половину поспѣетъ, подложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ и, подавая къ столу, забѣлить сметаною.

ВЫДАТЬ.

Свеклы отъ 1 до 2 штукъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 2 ложки.
Сосисекъ отъ 1 до 2 паръ.
Говядины 1 фунтъ.
Баранины 1 фунтъ
Свинины или ветчины полфунта.
Курицы полштуки.
Сметаны.

Душеный гусь.

Брать предпочтительно стараго гуся, выпотрошить его и нашпиговать свинымъ саломъ, стертымъ съ петрушкою, лукомъ, шарлотомъ, полуголовкою чесноку, прибавить лавровый листъ, тмину и базилики, превращенныхъ почти въ порошокъ; посыпать солью, перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; нашпиговать гуся, положить въ котелокъ съ двумя стаканами воды, двумя стаканами бѣлаго вина и полъ-стаканомъ водки, съ луковицами и морковями; прибавить немного соли и крупнаго перцу; закрыть плотно котелокъ и варить на самомъ небольшомъ огнѣ въ продолженіе четырехъ часовъ; когда сварится, выложить душеное мясо на блюдо и, если соусъ слишкомъ жидокъ, уварить его и облить имъ гуся, обложить его морковями и луковицами, которыя варились вмѣстѣ съ нимъ.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Шпигу четверть фунта.
Петрушки зелени.
Цибули 1 штуку.
Шарлотокъ отъ 2 до 4 штукъ.
Чесноку ползубка.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Моркови 2 штуки.
Лавроваго листу 1 листокъ.
Тмину, базилики, соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Бѣлаго вина 2 стакана.
Водки полстакана.
Перцу 10 зеренъ.

Сальми изъ молодыхъ куропатокъ.

Разбить на части жареныхъ холодныхъ куропатокъ; снять кожу и нагрѣвать ихъ въ небольшомъ количествѣ консоме или бульона. Между тѣмъ вскипятить немного шампанскаго съ рубленными шарлотами и лимонною коркою, прибавить нижеописаннаго соусу; уварить до половины; уложить куропатокъ на блюдо, и облить все это соу-

сомъ. Соусъ приготовляется такъ: налить въ кастрюлю кули, 1 стаканъ бѣлаго вина, столько же бульону, положить петрушки, 2 гвозд., лавроваго листу, щепоть кишнецу, 1 луковицу, разрѣзанную на ломти, 2 ложки прованскаго масла; кипятить въ теченіе 2 часовъ на самомъ умѣренномъ огнѣ, снять жиръ и процѣдить сквозь сито; приправить солью и перцемъ.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 2 до 3 штукъ.
Вина полстакана.
Шарлотокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Корку съ половины лимона.
Для соуса:
Вина бѣлаго 1 стаканъ.
Петрушки полкорня.
Кишнецу 1 щепоть.
Прованскаго масла 2 ложки.
Лавроваго листу 1 листъ.
Луку 1 штуку.
Соли, перцу.

Желе изъ крыжовника.

Взять 2 стакана соку изъ крыжовника, 1 ф. сахару, срѣзанную съ 1 лимона цедру; разварить клей, очистить бѣлками; смѣшать все вмѣстѣ, уварить до 4 стакановъ, процѣдить и застудить.

ВЫДАТЬ.

Соку изъ крыжовника 2 стакана.
Сахару 1 фунтъ.
Цедры.
Бѣлка 1 штуку.
Клею отъ 8 до 12 золотниковъ.

ОБѢДЪ 108.

1. Зеленые щи.—2. Жареная телятина на вертелѣ.—3. Капуста на простой манеръ—4. Бланманже съ фисташками.

Зеленые щи.

Очистивъ и обобравъ щавель, вымыть его, сварить, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла, а потомъ изрубить помельче. Между тѣмъ сварить, какъ обыкновенно, бульонъ, положить щавель, подправить мукою и 1 яйцомъ, и дать поспѣть. Подаютъ со сметаною и крутыми яицами.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Луку 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Щавелю изрубленнаго полстакана.
Муки 1 ложку.
Яицъ 1 штуку.
Сметаны, если угодно, 2 ложки.

Жареная телятина съ травами на вертелѣ.

Взять телячью четверть и всю ея филейную часть нашпиговать. Мариновать ее въ продолженіе двухъ или трехъ часовъ съ петрушкою, тминомъ, мелко изрубленными шампиньонами и шарлотомъ, съ солью, перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и небольшимъ количествомъ прованскаго масла. Когда телятина дастъ сокъ, воткнуть ее на вертелъ и облить всею приправою, завернувши телятину въ два листа бумаги, напитанной коровьимъ масломъ. Потомъ снять бумагу и приставшую къ телятинѣ приправу; положить послѣднюю въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ соку, уксусу, стертымъ съ мукою масломъ, съ солью и перцемъ. Сгустить этотъ соусъ на огнѣ и подавать его съ телятиною, которой дать зарумяниться, посыпать ее тертымъ хлѣбнымъ мякишемъ съ растопленнымъ масломъ и яичнымъ желткомъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины.
Петрушки зелени, тмину.
Шампиньоновъ 1 горсть.
Шарлотокъ отъ 5 до 6 штукъ.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Прованскаго масла 4 ложки.
Уксусу 2 ложки.
Масла 3 ложки.
Тертый хлѣбъ 1.
Масла чухонскаго 3 ложки.
Желтковъ 2 штуки.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.

Капуста на простой манеръ.

Разрѣзать одинъ или нѣсколько кочней капусты; держать довольно долго въ кипяткѣ съ небольшимъ количествомъ соли; откинуть капусту на рѣшето, остудить и мелко изрубить; положить капусту въ кастрюлю съ масломъ, солью, перцемъ; прибавить большую щепоть муки и держать на огнѣ, встряхивая; смочить бульономъ и кипятить до тѣхъ поръ, пока не уварится соусъ.

ВЫДАТЬ.

Капусты отъ 1 до 2 кочней.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли, перцу.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Бульону.

Бланманже съ фисташками.

Обварить, очистить, истолочь, какъ можно мельче, четверть фунта сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндалю, развести 2 стаканами кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку; очистить и мелко истолочь четверть фунта фисташекъ, налить 1 стаканомъ кипятку, процѣдить; выжать и вылить въ миндальное молоко. Оставшіеся миндаль и фисташки смѣшать, истолочь еще разъ, влить опять полстакана кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку; слить молоко вмѣстѣ, всыпать сахару, влить полстакана клею такъ,

чтобы всего было 4 стакана, размѣшать, вылить въ форму и вынести на ледъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю четверть фунта.
Горькаго отъ 4 до 5 штукъ.
Фисташекъ четверть фунта.
Сахару три четверти стакана.
Клею отъ 8 до 12 золотниковъ.

ОБѢДЪ 109.

1. Супъ изъ тыквы.—2. Окорокъ въ брезѣ.—3. Соусъ изъ шампиньоновъ.—4. Компотъ изъ сливъ.

Супъ изъ тыквы.

Изрѣзавъ очищенную тыкву въ мелкіе куски и уваривъ ее въ мясномъ бульонѣ, протереть сквозь сито, подбить яичными желтками, приправить перцемъ или сыромъ и посыпать мелко-изрубленною зеленью петрушки или укропа.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Тыквы 1 штуку.
Желтковъ 2 штуки.
Перцу, сыру четверть фунта.

Окорокъ въ брезѣ.

Очистить и вымочить окорокъ, завернуть въ холстъ и положить въ кастрюлю на обрѣзки говядины, съ ломтями луковицъ и моркови, петрушкою, лавровымъ листомъ, тминомъ, гвоздикою и проч., влить воды; а когда сварится до половины, прибавить петрушки, хорошей водки, бутылку бѣлаго вина или, еще лучше, хорошей мадеры; кастрюля не накрывается. Когда окорокъ сварится, снять съ него кожу и гласировать или сокомъ изъ-подъ телятины или небольшимъ количествомъ растертаго сахара, по которому провести раскаленною лопаточкой. Подать съ какимъ угодно рагу изъ овощей.

ВЫДАТЬ.

Окорокъ небольшой 1.
Луку.
Моркови.
Петрушки.
Лавроваго листу.
Тмину.
Гвоздики.
Водки 1 стаканъ.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Мадеры 1 бутылку.

Соусъ изъ шампиньоновъ.

Вскипяти въ кастрюлѣ небольшое количество воды и лимоннаго соку; вымой шампиньоны и положи въ сказанную кастрюлю; помѣшивай, чтобы они не пригорѣли. Потомъ положи кусокъ масла и немного соли; сначала вари на большомъ огнѣ, который уменьшай постепенно, и почаще мѣшай. Когда шампиньоны поспѣютъ, откинь ихъ на рѣшето, обсыпь слегка мукою, постепенно обливай тою жидкостью, въ которой они варились; прибавь столько же бульону; положи петрушки, луку и зелени; сгусти соусъ, сними жиръ; подбей желтками, распущенными въ сливкахъ или въ хорошемъ молокѣ.

ВЫДАТЬ.

Лимоннаго соку 2 ложки.
Шампиньоновъ отъ 2 до 3 горстей.
Масла 2 ложки.
Соли.
Муки 2 ложки.
Бульону.
Петрушки 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Зелени.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.
Сливокъ или хорошаго масла полстакана.

Компотъ изъ сливъ.

Положить сливы въ кипятокъ, а потомъ опустить въ холодную воду, когда онѣ станутъ легко уступать давленію пальца; потомъ опять поставить на огонь съ небольшимъ количествомъ воды и сахаромъ. Не кипятить; подавать холодный.

ВЫДАТЬ.

Сливъ отъ 15 до 20 штукъ.
Сахару отъ четверти до полуфунта.

ОБѢДЪ 110.

1. Супъ изъ куликовъ.—2. Индѣйскій пѣтухъ на простой манеръ.—3. Копченые свиные языки въ кишкахъ.—4. Соусъ изъ сига.—5. Бисквиты.

Супъ изъ куликовъ.

Очистить и нашпиговать куликовъ, обвязать ихъ нитками, чтобы не развалились; потомъ, положивъ въ кастрюлю по два кусочка шпигу и телятины, луку, перцу, а на нихъ шпигованныхъ куликовъ, поставить въ вольный духъ; потомъ, накативъ бульономъ, хорошенько вскипятить. Послѣ того куликовъ вынуть, а бульонъ подбить обжареною въ маслѣ мукою, и продолжать варить. За четверть часа предъ подачею къ столу, положить опять куликовъ въ кипящій бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Куликовъ отъ 4 до 6 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Телятины полфунта.
Луку 2 штуки.
Перцу 8 зеренъ.
Говядины 3 фунта.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.

Индѣйскій пѣтухъ на простой манеръ.

Опалить и очистить индѣйскаго пѣтуха; положить въ кастрюлю коровье масло, петрушку, луку, зубокъ чесноку и шампиньоны, изрубивъ все это на мелко; обжарить пѣтуха и положить его въ кастрюлю приличной величины, вмѣстѣ съ приправою, солью и перцемъ; покрыть тонкими ломтями свинаго сала, подлить стаканъ бѣлаго вина и столько же бульону; бѣлое вино можно замѣнить полстаканомъ водки; варить на небольшомъ огнѣ, снять жиръ и прибавить немного кули въ соусъ, чтобъ связать его.

ВЫДАТЬ.

Индѣйскаго пѣтуха небольшаго 1.
Масла четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Чесноку 1 зубокъ.
Шампиньоновъ 8 штукъ.
Соли, перцу.
Свинаго сала четверть фунта.
Бѣлаго вина 1 стаканъ или водки полстакана.

Копченые свиные языки въ кишкахъ.

Приготовить языки; положить ихъ въ какую нибудь посуду; посыпать солью, селитрой, шарлотомъ и всякаго рода ароматическими специями; языки должны прикасаться одинъ къ другому, для чего кладется на нихъ что нибудь тяжелое; черезъ восемь дней, сливъ съ нихъ жидкость, положить ихъ въ кишки какого угодно животнаго, только бы каждый языкъ могъ помѣститься въ кишкѣ; завязать съ обоихъ концовъ каждую кишку и повѣсить въ приличномъ мѣстѣ, чтобы языки могли проконтиться; приготовленные такимъ образомъ, они сохраняются очень долго; ихъ варятъ, когда оказывается въ томъ надобность; для этого достаточно кипятить ихъ въ водѣ съ небольшимъ количествомъ вина, ароматическими приправами, хорошимъ пучкомъ петрушки и лукомъ. Подавать холодные.

ВЫДАТЬ.

Языковъ 6 штукъ.
Соли, селитры.
Шарлоту 2 штуки.
Ароматическ. специй.
Вина отъ 1 до 2 рюмокъ.
Ароматическ. приправъ.
Петрушки пучекъ.
Луку 1 луковицу.

Соусъ изъ сига.

Свари заправленнаго сига, вмѣстѣ съ разными кореньями и зеленью; вынь и дай стечь водѣ. Поджарь въ кастрюлѣ муки съ

масломъ, налей бульону, прибавь зелени петрушки, укропу и дай хорошо прокипѣть; положи каперсовъ и очищенныхъ оливокъ, дай вскипѣть и облей сига, разбитаго на куски.

ВЫДАТЬ.

Сига 1 штуку.
Зелени петрушки и сельдерею.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Перцу отъ 8 до 10 зеренъ.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Укропу.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливокъ 10 штукъ.

Бисквиты.

Взбивать хорошенько бѣлки и отдѣльно желтки съ мелкимъ сахаромъ, полагая по 9 золотниковъ сахару на яйцо; прибавить по 6 золотниковъ муки на каждое яйцо, соединить тѣсто съ взбитыми бѣлками, размѣшать, разлить въ бумажныя коробочки и поставить въ печь.

ОБѢДЪ 111.

1. Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью.—2. Молодыя куропатки а ля тартаръ.—3. Бараньи котлеты.—4. Блинцы.

Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью.

Вымыть, изрубить 1 фунтъ щавеля, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 ложкою масла, поджарить, прибавить 1 ложку муки и полфунта ветчины, изрѣзанной кусками, подлить бульону и кипятить въ теченіе 1 часа; потомъ протерѣть сквозь сито и опустить въ приготовленный уже мясной бульонъ; предъ отпускомъ опустить 1 стаканъ вермишели и посолить.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Парею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Щавелю 1 фунтъ.
Ветчины полфунта.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Вермишели 1 стаканъ.

Молодыя куропатки а ля тартаръ.

Выпотрошить, опалить и разнять на двое молодыхъ куропатокъ. Обмокнуть каждую часть въ теплое коровье масло, посыпать крупнымъ перцемъ, солью, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ и жарить на

ростерѣ на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи получаса. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: положить въ горшечекъ 2 или 3 мелко изрубленныя шарлотки, немного кервелю и эстрагону, горчицы, уксусу, соли, перцу, прованскаго масла и хорошенько размѣшать; если соусъ густъ, то прилить немного уксусу. Соусъ этотъ не готовится на огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла коровьяго четверть фунта.
Перцу, соли, тертаго хлѣба.
Для соуса:
Шарлотъ отъ 2 до 3 штукъ.
Кервелю и эстрагону по щепоткѣ.
Уксусу 1 ложку.
Соли, перцу.
Масла прованскаго 2 ложки.

Бараньи котлеты.

Сними позвонокъ съ каждой котлеты; вынь жилы и кожу; побей слегка и дай каждой котлетѣ продолговатую форму; обмокни ихъ въ растопленное масло и жарь въ духовомъ шкафу, поворачивая съ одной стороны на другую. Для того, чтобы котлеты изжарились, нужно не болѣе четверти часа.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Масла полфунта.

Блинцы.

Возьми три, четыре ложки муки, разотри съ двумя, тремя сырыми яйцами, налей неснятаго молока столько, чтобы образовалось совершенно жидкое тѣсто, которое бы можно было черпать ложкою; посоли, разогрѣй сковороду, подмажь масломъ, налей тѣста и перепеки все тѣсто. Блинцы должны быть тонки, какъ листъ бумаги, и свернуты вчетверо. Ихъ подаютъ пересыпанными сахаромъ или съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 3 до 4 ложекъ.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Молока 3 стакана.

ОБѢДЪ 112.

1. Супъ изъ телячьей печенки.—2. Соусъ изъ цыплятъ.—3. Окунь съ виномъ.—4. Тортъ сахарный.

Супъ изъ телячьей печенки.

Поджаривъ въ маслѣ шинкованныхъ и очищенныхъ кореньевъ съ мукою, налить бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, изрубить телячью печенку, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, прибавить три сырыхъ яйца, зеленаго укропу, немного перцу, мускатнаго орѣха, по вкусу соли и все это, выложа на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, поставить въ печь. Когда же супъ хорошо прокипитъ, нарѣзать упомянутый фаршъ ломтиками, положить въ супъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Рѣпы 1 штуку.
Масла отъ 2 до 3 фунтовъ.
Печенки 1 штуку.
Луку, поджареннаго въ маслѣ, 2 штуки.
Яицъ 3 штуки.
Перцу, мускатнаго орѣха, соли.
Масла четверть фунта.

Соусъ изъ цыплятъ.

Заправь хорошихъ цыплятъ, разбей ихъ на части; положи на три минуты въ кипятокъ, дай стечь водѣ и положи въ кастрюлю съ масломъ, зеленью петрушки, съ лукомъ-шарлотомъ, шампиньонами; прибавь ложку муки, влей бульону, посоли; когда цыплята поспѣютъ, вынь ихъ; сгусти соусъ на огнѣ, процѣди сквозь сито, подбей яичными желтками и поставь на огонь, но не давай кипѣть; когда соусъ поспѣетъ, уложи цыплятъ на блюдо, облей соусомъ и выжми сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Зелени петрушки.
Шарлотовъ отъ 5 до 6 штукъ.
Шампиньоновъ 1 горсть.
Муки 1 ложку.
Желтковъ яичныхъ 1 штуку.

Окунь съ виномъ.

Очисти, выпотроши и вымой окуней; положи ихъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ стаканомъ бѣлаго вина, стаканомъ бульона, солью, перцемъ, пряностями, петрушкою и лукомъ; вынь, когда сварятся; распусти въ другой кастрюлѣ масло, стертое съ мукою; влей соусъ

изъ-подъ окуней и, когда смѣсь сгустится, прибавь горошчатаго перцу, немного тертаго мускатнаго орѣха и облей окуней.

ВЫДАТЬ.

Окуней маленькихъ отъ 4 до 5, или большихъ 2 штуки.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Соли, перцу, пряностей.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Перцу 7 зеренъ, мускатнаго орѣха.

Сахарный тортъ.

Растереть три четверти фунта сливочнаго масла, постепенно выпуская въ него 8 желтковъ, прибавить три четверти фунта мелкаго сахару, цедры съ одного лимона и три четверти фунта хорошей крупичатой муки; мѣшать какъ можно тщательнѣе въ продолженіи часа, подлить рюмку рому и подложить пѣну отъ 8 взбитыхъ личныхъ бѣлковъ, выложить всю массу въ форму, намазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, и запечь.

ВЫДАТЬ.

Сливочнаго масла три четверти фунта.
Яицъ 8 штукъ.
Рому 1 рюмку.
Сахару мелкаго три четверти фунта.
Муки три четверти фунта.
Масла, сухарей.

ОБѢДЪ 113.

1. Супъ изъ тыквы.—2. Каша съ грибами.—3. Жаворонки, приготовленные наскоро.—4. Сливочный тортъ.

Супъ изъ тыквы.

Протеревъ сквозь сито очищенную, изрѣзанную на мелкіе куски и уваренную въ мясномъ бульонѣ тыкву, прибавить молока и вскипятить; потомъ, положивъ въ супъ соли, сахару, горсть толченаго миндалю, ложку чухонскаго масла, ложку муки, дать всему этому хорошенько прокипѣть—и супъ готовъ.

ВЫДАТЬ.

Тыкву 1 штуку.
Молока 8—9 стакановъ.
Соли, сахару.
Миндалю толченаго 1 горсть.
Масла чухонскаго 1 ложку.
Муки 1 ложку.

Каша съ грибами.

Ее или завариваютъ на жидкомъ грибномъ отварѣ, кладутъ горсть или двѣ рубленыхъ рябчиковъ и варятъ, какъ обыкновенную кашу, или же подаютъ къ послѣдней соусъ изъ сухихъ грибовъ, который приготовляютъ такъ: взявши нѣсколько сухихъ русскихъ грибовъ, обливаютъ ихъ кипяткомъ и, давши постоять, варятъ до спѣлости, потомъ мелко рубятъ; одну ложку муки поджариваютъ въ кастрюлѣ съ достаточнымъ количествомъ масла, вливаютъ кипящій грибной отваръ, мѣшая при этомъ, солятъ, и, когда соусъ будетъ готовъ, смѣшиваютъ съ рублеными грибами и подаютъ.

ВЫДАТЬ.

Крупы гречневой отъ 3 до 4 стакановъ.
Рябчиковъ рубленыхъ отъ 1 до 2 горстей.

Для соуса:

Русскихъ сухихъ грибовъ 10 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла отъ полутора до 2 ложекъ.

Жаворонки приготовленные наскоро.

Ощипать, выпотрошить, заправить дюжину жаворонковъ и поджарить, повертывая, въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и солью; когда жаворонки зарумянятся, прибавить шампиньоновъ, шарлоту, петрушки, изрубивши ихъ мелко, и щепоть муки; смочить бѣлымъ виномъ и бульономъ; когда соусъ начнетъ закипать, вынуть жаворонковъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ 12 штукъ.
Масла четверть фунта.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Шарлоту отъ 2 до 3 штукъ.
Петрушки.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго вина отъ 1 до 2 ложекъ.

Сливочный тортъ.

Взбить 12 личныхъ желтковъ съ чайною чашкою сахару, полуштофомъ густыхъ сливокъ, такимъ же количествомъ сладкаго виноградного вина, 2 тертыми бѣлыми хлѣбами, сокомъ и цедрою отъ 4 лимоновъ и наконецъ, прибавивъ пѣны отъ 12 бѣлковъ, все это смѣшать хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 штукъ.
Сахару 1 чайную ложку.
Сливокъ полштофа.
Сладкаго вина полштофа.
Хлѣба бѣлаго 2 штуки.
Сокъ и цедру изъ 4 лимоновъ.

ОБѢДЪ 114.

1. Супъ изъ баранины съ рѣпой. — 2. Каплунъ подъ рисомъ. — 3. Пѣтушьи гребешки подъ соусомъ. — 4. Бисквиты съ шоколадомъ, ванилью или корицею.

Супъ изъ баранины съ рѣпой.

Очистить, вымыть и положить баранину въ кипятокъ, чрезъ пять минутъ вынуть ее, положить въ кастрюлю, налить водою, кипятить, снимая пѣну, и прибавить изрѣзанныхъ корней петрушки, луку, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько зелени, столовую ложку коровьяго масла и очищенную рѣпу, нарѣзанную продолговатыми ломтиками; наконецъ, когда супъ почти поспѣетъ, подбить его ложкою крупичатой муки съ коровьимъ масломъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Перцу 8 зеренъ.
Соли, зелени.
Масла коровьяго 1 ложку.
Рѣпы 1 штуку.

Каплунъ подъ рисомъ.

Выпотрошите, вымойте и заправьте каплуна, положите въ кастрюлю, наполненную бульономъ, варите, снимая хорошенько пѣну; положите туда полфунта хорошаго перемытаго рису; покройте кастрюлю и кипятите на маломъ огнѣ въ теченіи двухъ часовъ, потомъ выньте птицу, положите на блюдо, снимите жиръ съ риса, намаслите его, посолите и выложите на каплуна. Если рисъ очень густъ, прибавьте немного бульона.

ВЫДАТЬ.

Каплуна 1 штуку.
Рису полфунта.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли.

Пѣтушьи гребешки подъ соусомъ.

Вымой гребешки, обрѣжь сосочки и положи въ теплую воду; чрезъ три четверти часа вынь ихъ, заверни въ салфетку, вмѣстѣ съ солью и нѣсколько разъ опусти въ кипятокъ, чтобы верхняя кожица легко отстала; сними эту кожу, а гребешки, по мѣрѣ того, какъ они будутъ чиститься, бросай въ холодную воду; потомъ опусти ихъ въ бѣлый соусъ и дай поспѣть. Бѣлый соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюлю четверть

фунта свѣжаго масла, растертаго съ ложкою муки и солью; смочи немного водою и мѣшай кругомъ, пока соусъ не сдѣлается густъ, надобно только, чтобы онъ не кипѣлъ; снявши съ огня, влей уксусу или лимоннаго соку и, если хочешь, немного рубленой петрушки. Если нужно сдѣлать соусъ гуще, то связываютъ его однимъ или двумя яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Гребешковъ отъ половины до 1 фунта.
Масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Уксусу 1 ложку или соку изъ 1 лимона.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.
Рубленой петрушки.

Бисквиты съ шоколадомъ, ванилью или корицею.

Взять шоколаду вчетверо меньше, чѣмъ муки, 6 золотниковъ мелкаго сахару и 2 яйца; составить жидкое тѣсто, взбивая его сильно и долго, а потомъ разложить въ коробочки и поставить въ печь.

Поступать точно также, если хотятъ дѣлать бисквиты съ корицею или ванилью. Надо однако же замѣтить, что ихъ должно класть меньше, чѣмъ шоколаду, именно неболѣе того, сколько нужно, чтобъ придать вкусъ.

ОБѢДЪ 115.

1. Зеленые щи изъ крапивы съ крупами. — 2. Телячья грудина съ горошкомъ. — 3. Картофельный соусъ. — 4. Ягодное желе.

Щи изъ крапивы съ крупами.

Разбивъ на небольшія куски хорошую говядину, перемывъ и вскипятивъ ее, прибавить полчашки овсяныхъ крупъ, 2 цѣлыхъ корня петрушки, немного перцу, по вкусу соли, накрыть и варить часа три. Потомъ, перебравъ и перемывъ свѣжую молодую крапиву, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето и изрубить мелко. За симъ вынувъ изъ приготовленнаго бульона петрушку, положить вмѣсто ея крапиву, еще прокипятить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Овсяныхъ крупъ полчайной чашки.
Петрушки 2 корня.
Соли и перцу, крапивы отъ 3 до 4 горстей.

Телячья грудина съ горошкомъ.

Нарѣжьте грудину маленькими кусками, положите въ масло вмѣстѣ съ мукою, солью и перцемъ; влейте большой стаканъ бульону, при-

бавьте зелени петрушки и варите въ теченіе часа; положите горошекъ и, когда все будетъ готово, снимите съ соуса жиръ и подавайте.

ВЫДАТЬ.

Грудинки телячьей отъ 2 съ пол. до 3 фун.	Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.	Зелени петрушки.

Картофельный соусъ.

Очисти и нарѣжь тонкими ломтиками полу-сваренный картофель, положи его въ кастрюлю съ достаточнымъ количествомъ масла и поставь на малый огонь; влей полстакана бѣлаго вина и двѣ ложки бульона. Когда картофель поспѣетъ, сними жиръ и положи кусокъ масла.

ВЫДАТЬ.

Картофелю отъ 10 до 14 штукъ.	Бѣлаго вина полстакана.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.	

Ягодное желе.

Возьми какихъ угодно ягодъ, выжми сокъ, процѣди и вскипяти съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и рыбьимъ клеемъ. На 1 фунтъ соку нужно: 1 фунтъ сахару, полбутылки вина и осьмушку развареннаго клею.

ОБѢДЪ 116.

1. Супъ изъ баранины.—2. Заяцъ подъ соусомъ.—3. Макароны.—4. Шоколадный кремъ.

Супъ изъ баранины.

Разрубить баранину на куски, вымыть, посолить, сложить въ горшокъ, налить водою, такъ чтобы она покрыла всю баранину и дать кипѣть, снимая пѣну. Когда баранина уварится, подсыпать перловыхъ крупъ или рису, прибавя очищенныхъ и изрѣзанныхъ кореньевъ.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.	Луку 2 штуки.
Петрушки 1 корень.	Лавроваго листу отъ 2 до 3 ложекъ.
Сельдерею 1 штуку.	Перловыхъ крупъ или рису 1 чайную чашку.
Моркови 1 корень.	

Заяцъ подъ соусомъ.

Приготовя зайца, разрѣжь его на части. Распусти въ кастрюлѣ масла, положивши горсть муки. Когда мука покраснѣетъ, положи

зайца и поджарь; влей достаточное количество краснаго вина и вдвое менѣе воды, посыпь солью, положи горошчатаго перцу, шпигу кусочками и лукъ-шарлоту, обжаренный въ маслѣ, а также шампиньоновъ. Снимай пѣну и жиръ. Когда сварится заяцъ, уложи его на блюдо и облей соусомъ, который сгустѣетъ, если жидокъ.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.	Соли, перцу 8 зеренъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.	Шпигу осьмушку фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.	Шарлотокъ 5 штукъ.
Вина краснаго 1 стаканъ.	Шампиньоновъ 7 штукъ.

Макароны.

Вскипяти посоленую воду и опускай макароны, дай кипѣть, пока макароны не побѣлѣютъ и не сдѣлаются мягки; тогда откинь ихъ на рѣшето, дай стечь водѣ, сложи на блюдо, а поверхъ ихъ положи кусокъ масла; предъ подачею смѣшай, чтобы всѣ макароны были въ маслѣ, и облей сметаною.

ВЫДАТЬ.

Макароновъ 1 фунтъ.	Сметаны полстакана.
Масла четверть фунта.	

Шоколадный кремъ.

Распусти четверть фунта шоколаду въ стаканѣ воды, прибавь немного сахару и смѣшай со сливками и яичными желтками, взявши послѣднихъ по 6 на полштофа сливокъ, прибавь четверть чайной ложки соли; пропусти сквозь сито и поставь въ котелъ съ кипяткомъ, положивши на крышку горячихъ угольевъ. Не нужно, чтобы кремъ кипѣлъ.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду четверть фунта.	Желтковъ 12 штукъ.
Сливокъ 1 штофъ.	Соли четверть чайной ложки.

ОБѢДЪ 117.

1. Супъ изъ курицы.—2. Душеный гусь.—3. Начиненные огурцы.—4. Левашники.

Супъ изъ курицы.

Изрубивъ хорошо очищенную старую курицу съ мясомъ и костями, прибавь большую говяжью мозговую кость, истолокши ее по-

мельче въ ступкѣ. Потомъ, положивъ все это въ кастрюлю, положить туда-жъ сухарикъ бѣлаго хлѣба, инбиря и мускатнаго орѣха, налить водою и уварить. Когда же супъ сварится, процѣдить его и подавать къ столу съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1.
Говяжью мозговую кость.
Бѣлаго хлѣба кусокъ.
Инбирю, мускатнаго орѣху.
Гренокъ.

Душеный гусь.

Заправя гуся, нашпигуй и положи въ горшокъ съ петрушкою, шарлотомъ, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ; налей двумя стаканами бульону и полустаканомъ водки; прибавь луку и моркови, посоли, закрой горшокъ и поставь въ печь, въ которой держи, пока гусь не поспѣетъ. Когда онъ будетъ готовъ, разбей на части, обложи шарлотомъ и морковью, которые съ нимъ варились, и облей соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Шпигу осьмушку фунта.
Петрушки 1 корень.
Шарлотокъ 4 штуки.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 листиковъ.
Перцу 7 или 8 зеренъ.
Водки полстакана.
Луку 2 штуки.
Моркови отъ 2 до 3 корешковъ.

Начиненные огурцы.

Налей кипяткомъ свѣжіе огурцы и дай постоять; обрѣжь у нихъ концы и вычисти средину; начини ихъ фаршемъ, поджарь и опусти довариваться въ слѣдующій соусъ: поджарь въ кастрюлѣ ложку муки въ двухъ ложкахъ масла, налей кипящаго бульона, размѣшивая при этомъ, положи нѣсколько луку-шарлоту, кореньевъ, сладкаго мяса и дай поспѣть. Чтобы огурцы не развалились, ихъ связываютъ ниткою, которую снимаютъ предъ отпускомъ.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ отъ 6 до 8 штукъ.
Для фаршу:
Говядины 1 ф., мякиша бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, соли.
Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Луку, шарлотокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Сладкаго мяса четверть фунта.

Левашники.

Насыпать муки, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить 2 яйца, чайную чашку воды, ложку рому и немного соли; замѣсить

самое крутое тѣсто, раскатать въ тонкій листъ, нарѣзать косыхъ четыреугольниковъ, въ средину которыхъ класть варенье, потомъ загнуть ихъ въ видѣ пирожковъ и обрѣзать рѣзцомъ. Жарить въ глубокой сковородѣ, обливая масломъ. Когда будутъ готовы, вынуть, уложить на блюдо и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 1 до полутора фунта.
Яицъ 2 штуки.
Рому 1 ложку.
Варенья полфунта.
Масла отъ четверти до полуфунта.

ОБѢДЪ 118.

1. Супъ молочный.—2. Говядина разварная.—3. Жареныя тетерки съ оливками.—4. Яблоки въ гратинѣ.

Супъ молочный.

Истолочь четверть фунта обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля и 10 миндалинъ горькихъ, смѣшать съ ними 4 яйца, 2 ложки толченаго сахару, 2 ложки растопленнаго чухонскаго или коровьяго масла и 15 золотниковъ тертой сдобной булки; изъ образовавшагося тѣста сдѣлать клецки и обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ. Вскипятить цѣльнаго свѣжаго молока, сколько нужно для супа, подбить его яичными желтками, вылить его на клецки въ суповую чашу, посыпать сахаромъ и корицею и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю четверть фунта.
Горькаго 10 зеренъ.
Яицъ 4 штуки.
Сахару 2 ложки.
Масла чухонскаго 2 ложки.
Хлѣба сдобнаго 15 золотниковъ.
Масла коровьяго отъ 1 до 2 ложекъ.
Молока отъ 3 до 4 бутылокъ.
Желтковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Сахару, корицы.

Говядина разварная.

Нашпиговать говядину ветчиннымъ саломъ, ветчиной и кореньями, положить въ кастрюлю, влить туда же двѣ бутылки бѣлаго пива, немного краснаго уксусу и налить водою; потомъ, прибавивъ по вкусу соли, немного перцу и лавроваго листу, дать кипѣть. Когда же говядина уварится, вынуть ее, а сокъ, процѣдивъ въ особую кастрюлю и, прибавивъ къ нему немного краснаго кули и цѣлую обжаренную луковицу, опять кипятить. Наконецъ, когда соусъ поспѣетъ, облить имъ говядину и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ.
Ветчины, шпигу.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Луку 2 штуки.
Пива 2 бутылки.
Соли, перцу.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 листиковъ.

Жареныя тетерки съ оливками.

Заправить тетерекъ, натереть ихъ солью и толченымъ перцемъ, положить на глубокій противень, посыпать солью, прибавить четверть фунта масла и обжарить. Когда тетерки зарумянятся, подлить полштофа сливокъ и жарить до спѣлости, чаще обливая сокомъ и переворачивая со стороны на сторону.

ВЫДАТЬ.

Тетерекъ 2 штуки.
Масла четверть фунта.
Сливокъ полштофа.
Соли, перцу.

Яблоки въ гратинѣ.

Вымажь блюдо хорошенько коровьимъ масломъ и усыпь мелкимъ сахаромъ; облупи яблоки, вынь сердцевины, положи въ каждое немного несоленаго сливочнаго масла и сахару, обсыпь ихъ сахаромъ и пеки на легкомъ огнѣ. Когда же они почти испекутся, накрой, чтобы зарумянились; наконецъ въ отверстіе каждаго яблока положи по ложечкѣ какого-нибудь ягоднаго варенья и подавай.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ отъ 6 до 8 штукъ.
Сахару отъ четверти до трехъ осьмушекъ фунта.
Сливочнаго масла четверть фунта.
Варенья.

ОБѢДЪ 119.

1. Красный супъ.—2. Бараньи ножки.—3. Соусъ изъ шпината съ яйцами.—4. Запеченый творогъ.

Красный супъ.

Обжаривъ разныхъ очищенныхъ кореньевъ, какъ-то: моркови, рѣпы, сельдерея и т. п., оправляютъ и разнимаютъ на части курицу и телятину, наливаютъ ихъ водою, кладутъ краснаго и бѣлаго бульона и даютъ хорошенько увариться. Подавая супъ къ столу, кладутъ въ него обжареныхъ сосисекъ или гренковъ и прибавляютъ немного мускатнаго орѣшку.

ВЫДАТЬ.

Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Курицу 1 штуку.
Телятины 2 фунта.
Бѣлаго бульону 6 золотниковъ.
Краснаго бульону 6 золотниковъ.
Сосисекъ отъ 2 до 3 паръ.

Бараньи ножки.

Отвари бараньи ножки въ водѣ, вынь большія кости, положи ножки въ кастрюлю, вмѣстѣ съ кускомъ масла, петрушкою, лукомъ, солью и перцемъ; вари до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ почти весь соусъ; къ концу помѣшай, чтобы ножки не пристали къ кастрюлѣ; когда онѣ совершенно остынутъ, обмакни ихъ въ оставшійся соусъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и обжарь.

ВЫДАТЬ.

Ножекъ бараньихъ 6 штукъ.
Масла полфунта.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Соли, перцу.
Тертаго хлѣба половина хлѣба.

Соусъ изъ шпината съ яйцами въ мѣшечекъ.

Свари въ водѣ шпинатъ, откинь на рѣшето и, когда вода стечетъ, положи шпинатъ въ кастрюлю, прибавь ложку или двѣ масла, полъ-ложки муки и немного бульона; дай вскипѣть на легкомъ огнѣ. Свари яйца въ мѣшечекъ, т. е. чтобы бѣлокъ былъ твердый, а желтокъ жидкій, сними съ нихъ скорлупу и уложи на блюдо поверхъ шпината.

ВЫДАТЬ.

Шпинату отъ 1 до полутора фунта.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки отъ половины до 1 ложки.
Яицъ 6 штукъ.

Запеченый творогъ.

Разомни ложкою три фунта свѣжаго творогу, смѣшай съ 5 яйцами, полуфунтомъ манныхъ крупъ, четвертью фунта мелкаго изюму, столовою ложкою толченаго сахару и такимъ количествомъ неснятаго молока, чтобы образовался родъ жидкаго тѣста. Форму вымажь масломъ, обсыпь тертыми сухарями, вылей тѣсто въ форму и запеки. Къ такому творогу подаютъ мелкій сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ.

Творогу 3 фунта.
Яицъ 5 штукъ.
Манныхъ крупъ полфунта.
Изюму мелкаго четверть фунта.
Сахару 1 ложку.
Молока.
Сухарей, масла.

ОБѢДЪ 120.

1. Щи.—2. Разварная говядина.—3. Рѣпа, начиненная рисомъ.—4. Папильотки.

Щи.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты жеребейками, вскипяти его въ водѣ съ солью и откинь на рѣшето; между тѣмъ вари 4 фунта говядины. Выложивъ въ кастрюлю капусту и полфунта мелко натертаго голландскаго сыру, накати краснымъ бульономъ. Когда же говядина сварится въ бульонѣ, положи и ее въ кастрюлю, прибавя туда же двѣ пары изрѣзанныхъ сосисекъ, и кипяти до готовности. Предъ отпускомъ къ столу, приправь щи по вкусу солью и тертымъ мускатнымъ орѣшкомъ, влей стаканъ мадеры и подавай.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 кочанъ.
Говядины 4 фунта.
Сыру голландскаго полфунта.
Краснаго бульону осьмушку фунта.
Сосисекъ 2 пары.
Соли.
Мускатнаго орѣха.
Мадеры 1 стаканъ.

Разварная говядина.

Вынуть кости и жилы, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ корнемъ петрушки и луковицею, налить воды, посолить и поставить въ печь. При этомъ надобно замѣтить, что желающій имѣть хорошую разварную говядину долженъ пожертвовать бульономъ и дать говядинѣ вариться только до того времени, какъ она сдѣлается мягкою.

Разварную говядину подаютъ обыкновенно съ горчицею или съ какимъ-либо острымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фун.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.

Рѣпа, начиненная рисомъ.

Свари большія рѣпы, выдолби чайною ложкою внутренность ихъ, начини рисомъ, отвареннымъ въ соленой водѣ или молокѣ и хорошо намасленнымъ, потомъ обжарь.

ВЫДАТЬ.

Рѣпы 6 штукъ.
Рису полфунта.
Масла четверть фунта.

Папильотки.

Сдѣлайте небольшія отбивныя котлеты, разложите ихъ на кружки изъ бумаги, посыпьте солью, перцемъ, петрушкою и мелко изрубленнымъ лукомъ, положите по кусочку масла; заверните бумагою, такъ чтобы косточка была свободна, намаслите бумагу и жарьте папильоты въ духовомъ шкафу. При отпускѣ бумага не снимается.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ котлетъ 6 штукъ.
Соли, перцу.
Зелени петрушки.
Луку 2 штуки.
Масла четверть фунта.

ОБѢДЪ 121.

1. Украинскій супъ.—2. Панированная говядина.—3. Фаршированная морковь.—4. Жареный бѣлый хлѣбъ.

Супъ украинскій.

Вымывъ и очистивъ хорошенько рубецъ, сварить его вполовину въ соленой водѣ, искрошить, и, положивъ въ кастрюлю, поджарить съ кореньями въ чухонскомъ маслѣ; потомъ подбавить туда же муки, накатить бульономъ и дать хорошенько кипѣть; опустить очищенную курицу и телятину и, когда поспѣетъ, посыпать рубленою зеленью петрушки, а подавая къ столу, забѣлить свѣжею сметаною.

ВЫДАТЬ.

Рубецъ 1.
Чухонскаго масла четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Пастернаку 1 корень.
Луку 2 штуки.
Муки 2 ложки.
Говядины отъ 1 до 1 съ четвертью фун.
Курицу 1 штуку.
Телятины отъ полутора до 2 фунтовъ.
Зелени петрушки.
Сметаны 1 стаканъ.

Панированная говядина.

Отвари кусокъ говядины, положи на противень и обложи, пальца на полтора толщиною, слѣдующею смѣсью: равное количество мелконатертаго ржанаго и бѣлаго хлѣба смѣшай съ коровьимъ масломъ. Подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: поджарь въ чухонскомъ маслѣ немного муки, разведи двумя стаканами краснаго вина, прибавь пряностей и увари.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фун.
Ржанаго хлѣба.
Бѣлаго хлѣба 2.
Масла четверть фунта.

Для соуса:
Масла чухонскаго четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Вина краснаго 2 стакана.
Мускатнаго орѣху, гвоздики, лавроваго листу, перцу.

Фаршированная морковь.

Сдѣлай фаршъ изъ свинины съ рисомъ, начини имъ выдолбленную морковь и свари послѣднюю въ бульонѣ. Когда она поспѣетъ, выложи на блюдо и облей бѣлымъ соусомъ, въ который выдави сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Свинины 1 фунтъ.
Моркови отъ 6 до 8 штукъ.
Рису четверть фунта.
Лимонъ 1 штуку.

Жареный бѣлый хлѣбъ.

Нарѣжь бѣлый хлѣбъ ломтями, намочи въ молокѣ и, не выжимая, обваляй въ яицахъ, посыпь немного толченою корицею и жарь на сковородкѣ съ масломъ. Подаютъ съ сахаромъ и сливками.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго хлѣба отъ 1 до 2 штукъ.
Молока отъ полуторы до 2 бутылокъ.
Яицъ отъ 3 до 4 штукъ.
Корицы.

ОБѢДЪ 122.

1. Супъ изъ груздей.—2. Разварная курица.—3. Семга подъ бѣлымъ соусомъ.—4. Шоколадные бисквиты.

Супъ изъ груздей.

Поджаривъ въ маслѣ свѣжепросольныхъ груздей, разныхъ мелконакрошенныхъ кореньевъ и цѣлую луковицу, накати мяснымъ бульономъ и дай кипѣть. Очистивъ и ошпаривъ трехъ молодыхъ цыплятъ, разбить ихъ на части, положить въ супъ и выпустить свѣжихъ яицъ. При подачѣ къ столу положи въ супъ цыплятъ, яйца, и посыпь рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Груздей 1 фунтъ.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Рѣпы 1 штуку.
Пастернаку 1 штуку.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Цыплятъ 3 штуки.
Яицъ 6 штукъ.

Разварная курица.

Увари курицу, разбей ее на части и облей слѣдующимъ соусомъ: три желтка яичныхъ разотри съ бульономъ и прибавь по вкусу лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Курицы 1 штуку.
Желтковъ 3 штуки.
Соку лимоннаго.

Семга подъ бѣлымъ соусомъ.

Очисти хорошенько звено семги; положи дня на два въ маринадъ изъ прованскаго масла, петрушки, луку и лавроваго листа; положи на сковороду и жарь, обливая маринадомъ; когда семга поспѣетъ, положи ее на блюдо, облей бѣлымъ соусомъ съ каперсами.

ВЫДАТЬ.

Семги отъ 2 до 2 съ половин. фунта.
Прованскаго масла 5 ложекъ.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 головки.
Лавроваго листу 5 листовъ.
Каперсовъ 1 ложку.

Шоколадные бисквиты.

Положи четверть фунта шоколаду въ 10 яичныхъ желтковъ, прибавь муки и сахару, сбей получше бѣлки и смѣшай съ желтками, разлей по бумажнымъ коробкамъ и посади въ печь, не очень жарко натопленную.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду четверть фунта.
Желтковъ яичныхъ 10 штукъ.
Бѣлковъ 10 штукъ.
Муки, сахару.

ОБѢДЪ 123.

1. Щи лѣнивые.—2. Курникъ.—3. Соусъ изъ мозговъ.—4. Французскій тортъ.

Щи лѣнивые.

Изрѣзавъ кусками говядину, баранину, очищенную курицу и ветчину, перемой, положи въ кастрюлю, налей водою и кипяти; между тѣмъ обвари нарѣзанную кочанную капусту и искроши коренья: морковь, рѣпу и лукъ; смѣшавъ все вмѣстѣ, клади въ ту же кастрюлю, приправь мукою съ масломъ и дай хорошенько кипѣть, снимая пѣну. Когда же все будетъ готово, посыпь щи рубленою зеленью петрушки и забѣли сметаною.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Баранины 1 фунтъ.
Курицу 1 штуку.
Ветчины четверть фунта.
Капусты 1 кочанъ.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 корень.
Луку 2 штуки.
Муки 2 ложки.
Масла 1 ложку.
Сметаны 1 стаканъ.
Зелени петрушки.

Курникъ.

Отвари и разними на части курицу или цыплятъ; изруби мелко крутыхъ яицъ; кислое или прѣсное тѣсто натри масломъ, раскатай потоньше, положи на сковороду, насыпь яицъ, сверху положи часть курицы, засыпь яйцами, положи остальную часть курицы, насыпь остальныя яйца и защипи, такъ чтобы пирогъ имѣлъ круглую форму, и поставь въ печь, обмазавъ его сперва яйцами и посыпавъ тертыми сухарями.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 или цыплятъ 2 штуки.
Яицъ 10 штукъ.
Муки отъ 2 до 3 фунтовъ.
Сухарей.

Соусъ изъ мозговъ.

Сними съ мозговъ перепонку и запекшуюся кровь; положи ихъ на нѣсколько часовъ въ теплую воду, а потомъ въ кастрюлю, завернувши въ ломти шпигу, влей два стакана бѣлаго вина и столько же воды, положи луку, нарѣзаннаго ломтями, моркови, петрушки, лавроваго листа, горошчатаго перца и соли. Когда мозги поспѣютъ, распусти въ другой кастрюлѣ масла, поджарь въ немъ луку, посыпь мукою, влей жидкость, въ которой готовились мозги, процѣдивши ее сперва сквозь сито; прибавь нѣсколько шампиньоновъ и вари. Когда соусъ поспѣетъ, облей имъ мозги, уложенные на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Мозговъ 3 штуки.
Шпигу полфунта.
Бѣлаго вина 2 стакана.
Луку 2 штуки.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Лавроваго листа отъ 2 до 3 листовъ.
Перцу 10 зеренъ.
Масла 2 ложки.
Луку 1 штуку.
Муки 1 ложку.
Шампиньоновъ отъ 7 до 10 штукъ.

Французскій тортъ.

Замѣсить слоеное тѣсто и сдѣлать изъ него 10 или 12 тонкоразсученныхъ кругленькихъ лепешекъ такой величины, какой долженъ быть самый тортъ, потомъ испечь ихъ на желѣзномъ листѣ въ печи и остудить. Послѣ того, положивъ одну лепешку на плоское блюдо, намазать ее тонкимъ слоемъ какого-либо варенья, а на варенье наложить другую лепешку; на нее опять слой другаго варенья или одинаковаго съ прежнимъ, потомъ третью лепешку и продолжать такъ, пока уложатся всѣ лепешки. Наконецъ, обрѣзавъ ровно края лепешекъ, обмазать верхъ и края *бѣлымъ густымъ глазуромъ*, подкрасить рѣзаннымъ цукатомъ и разноцвѣтнымъ сахаромъ и засушить почти въ остылой печкѣ.

Примѣчаніе. Что касается до *глазура для тортовъ*, то онъ приготовляется такъ: взбить яичные бѣлки, прибавить соку отъ половины лимона и столько сахару, чтобы смѣсь сдѣлалась густою, какъ мазь; потомъ растирать эту смѣсь ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, и намазывать ее на холодный тортъ.

ОБѢДЪ 124.

1. Супъ молочный.—2. Вареныя перепелки съ рисомъ.—3. Бужениа.—4. Пирожное изъ манныхъ крупъ.

Супъ молочный.

Вскипятить 2 штофа цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него нѣсколько корицы или кардамону и, размѣшавъ 3 яйца съ сахаромъ, вылить ихъ осторожнѣе въ горячее молоко и дать вскипѣть, мѣшая безпрестанно; потомъ, взбивъ 3 яичныхъ бѣлка, положить ихъ ложкою въ молоко такъ, чтобы они надъ нимъ плавали, и подавать къ столу горячій супъ.

ВЫДАТЬ.

Молока несвятаго 2 штофа.
Корицы, кардамона.
Яицъ 3 штуки.
Сахару отъ 3 до 4 ложекъ.
Бѣлковъ 3 штуки.

Вареныя перепелки съ рисомъ.

Заправь перепелокъ, уложи дно кастрюли ломтями шпигу и обрѣзками жареной или вареной телятины, говядины и т. п., положи луку, соли, горошчатаго перцу, а на нихъ перепелокъ, облей бульономъ и полъ-стаканомъ бѣлаго вина, поставь на огонь и держи, пока не поспѣютъ. Между тѣмъ отвари въ водѣ или въ бульонѣ рисъ, откинь на рѣшето; когда поспѣютъ перепелки, вынь ихъ,

жидкость процѣди, влей опять въ кастрюлю, положи туда рисъ и поставь на четверть часа въ вольный духъ. Перепелокъ разбей на части и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Перепелокъ 6 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Луку 2 головки.
Соли.
Перцу 10 зеренъ.
Вина бѣлаго полстакана.
Рису полфунта.
Обрѣзковъ вареной или жареной телятины.

Буженина.

Очистивъ хорошенько и оскобливъ ножемъ кожу парной свинины, нашпигуй ее рѣпчатымъ лукомъ, посыпь и облей лукомъ же, разведеннымъ небольшимъ количествомъ кислыхъ щей; прибавя немного чесноку, положи на противень, вылей на свинину разведенный кислыми щами лукъ и поставь на сутки или болѣе въ холодное мѣсто. Послѣ того жарь и подавай.

Примѣчаніе. Къ столу буженину подаютъ съ горчицею, тертымъ хрѣномъ и уксусомъ; также съ изрѣзаннымъ кружками жаренымъ лукомъ; либо подъ слѣдующимъ луковымъ соусомъ: изрѣзавъ тонкими кружками и поджаривъ въ маслѣ двѣ или три луковицы (мѣшая, чтобы лукъ не подгорѣлъ), слить съ луку до чиста масло въ особую кастрюльку, положивъ муки и стеревъ съ масломъ, поджарить до красна; потомъ развести бульономъ, положить поджаренный лукъ, прибавить ложку или двѣ уксуса, лавроваго листу, по вкусу соли, пережженнаго сахара и прокипятить хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Свинины отъ 2 до 2 съ полов. фунта.
Луку 1 головку.
Кислыхъ щей полбутылки.
Чесноку 1 зубокъ.
Для соуса.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Уксуса отъ 1 до 2 ложекъ.
Лавров. листу, соли, сахару.

Пирожное изъ манныхъ крупъ.

Разотри хорошенько 12 желтковъ съ чашкою мелкаго сахара; когда желтки сдѣлаются густы, прибавь толченаго миндаля, чашку манныхъ крупъ, смѣшай и дай постоять полчаса. Сбей бѣлки, смѣшай ихъ съ сказаннымъ тѣстомъ; вымажь форму масломъ,

обсыпь толчеными сухарями, выложи тѣсто и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 штукъ.
Мелкаго сахару 1 чайную ложку.
Миндалю полфунта.
Манныхъ крупъ 1 чайную чашку.
Масла, сухарей.

ОБѢДЪ 125.

1. Супъ травяной.—2. Говядина холодная.—3. Молодой картофель.—4. Яичница съ сахаромъ.

Супъ травяной.

Взявъ кервеля, шпината, щавеля и портулака (что только достать можно), очисти, хорошенько вымой и мелко изруби; положи въ кастрюлю, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мукою и накати хорошимъ бульономъ; прибавь туда же немного перцу, мускатнаго орѣха, по вкусу соли и дай вариться, пока травы поспѣютъ. Когда же супъ будетъ готовъ, подбей его парою яичныхъ желтковъ, посыпь мускатнымъ орѣшкомъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Кервеля, или шпината, щавеля, или портулака 1 фунтъ.
Масла осьмушку фунта.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Перцу, мускатнаго орѣха.
Желтковъ 2 штуки.

Говядина холодная.

Отваривъ въ водѣ говядину съ разными кореньями, бульонъ процѣдить, подбавить къ нему краснаго бульона, подправить поджаренною въ маслѣ мукою, подцвѣтить пережженымъ сахаромъ, прибавить каперсовъ, оливокъ и изрѣзаннаго кружками лимона. Сварить картофель, протереть сквозь рѣшето, выпустить въ него 2 или три сырыхъ яйца, сдѣлать небольшія лепешки, облить яйцами, обсыпать сухарями и поджарить въ коровьемъ маслѣ. Когда все будетъ готово, нарѣзать говядину ломтями, обложить приготовленными лепешками и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 2 съ половин. фунт.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Луку 2 головки.
Краснаго бульону 6 золотниковъ.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Муки 2 ложки.
Сахару 2 куска.
Каперсовъ 1 ложку.
Оливокъ 1 ложку.
Лимона 1 штуку.
Картофеля 10 штукъ.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сухарей.

Молодой картофель.

Отвари картофель, откинь на рѣшето и, когда вода стечетъ, положи его въ горшокъ, а сверху кусокъ масла, и поставь въ вольный духъ. Предъ обѣдомъ выложи на блюдо и облей сметаною, а когда станешь отпускать, посыпь зеленью.

ВЫДАТЬ.

Картофеля 2 фунта.
Масла четверть фунта.
Сметаны половину стакана.

Яичница съ сахаромъ.

Смѣшай десятокъ яицъ съ 2 бутылками неснятаго молока, положи по вкусу сахару, вылей на глубокую сковороду, поставь въ печь за полчаса до обѣда и подавай съ сахаромъ и сливками.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 10 штукъ.
Сахару.
Молока 2 бутылки.

ОБѢДЪ 126.

1. Супъ изъ чернаго хлѣба. — 2. Ветчина обливная. — 3. Жареная телятина съ соусомъ. — 4. Сладкій супъ.

Супъ изъ чернаго хлѣба.

Поджаривъ черный хлѣбъ, нарѣзанный ломтиками, въ коровьемъ маслѣ, положи его въ кастрюлю, налей мяснаго бульона, приправь имбиремъ и солью и дай прокипѣть; а когда довольно покипитъ, подбей яичнымъ желткомъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Чернаго хлѣба 1 фунтъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Имбиря, соли.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.

Ветчина обливная.

Нарѣзавъ ветчины самыми тонкими ломтиками, положи ее въ кастрюлю съ ветчиннымъ саломъ, поставь на огонь и дай ветчинѣ прожариться; потомъ выложи на блюдо. Влей въ туже кастрюлю немного воды или мяснаго бульона, уксусу, положи крупно-толченаго перца и вскипяти хорошенько, безпрестанно мѣшая; наконецъ вылей жидкость на ветчинные ломтики и подавай къ столу.

ВЫДАТЬ.

Ветчины отъ 1 до 1 съ половин. фунта.
Шпигу четверть фунта.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Перцу.

Жареная телятина съ соусомъ.

Отбить мякоть телятины, вымыть ее, снять кожу, нашпиговать гвоздикой, корицей и сарделями, положить въ глубокую посудину, облить горячимъ уксусомъ и оставить ее такъ на 2 или на 3 дня, переворачивая какъ можно чаще, чтобы телятина вполнѣ напиталась специями. Послѣ того, обмазавъ противень масломъ, положить телятину и жарить съ масломъ и со сливками до спѣлости, поворачивая съ одной стороны на другую.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Гвоздики, корицы.
Сарделей 2 штуки.
Уксусу 2 бутылки.
Масла четверть фунта.
Сливокъ 1 стаканъ.

Сладкій супъ.

Возьми, сколько угодно, разныхъ сушеныхъ плодовъ: яблокъ, грушъ, вишенъ, малины и т. п., положи въ кастрюлю, налей воды и поставь кипятиться. Когда плоды поспѣютъ въ половину, положи сахару по вкусу, влей стаканъ мадеры и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 4 штуки.
Грушъ 8 штукъ.
Вишенъ 1 горсть.
Малины 2 горсти.
Изюма четверть фунта.
Чернослива четверть фунта.
Шепталы половину фунта.
Корицы, гвоздики.
Сахару.
Мадеры 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 127.

1. Супъ изъ опенокъ. — 2. Холодная говядина. — 3. Котлеты, къ нимъ соусъ изъ помъ-д'амуровъ и фасоли.

Супъ изъ опенокъ.

Очистивъ и вымывъ опенки, изруби ихъ мельче, посоли, поджарь въ чухонскомъ маслѣ, накати бульономъ и вскипяти; между тѣмъ, снявъ съ трехъ рябчиковъ мякоть, истолочь помельче въ ступкѣ и поджарить въ маслѣ. Когда же супъ будетъ готовъ, положи въ него рябчиковъ и подавай къ столу.

ВЫДАТЬ.

Опенокъ 2 тарелки.
Масла чухонскаго половину фунта.
Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фунт.
Рябчиковъ 3 штуки.
Масла 2 ложки.

Холодная говядина.

Взять говядину отъ грудинки и сварить ее въ такомъ горшкѣ, въ которомъ бы она едва помѣщалась; потомъ положи туда же: искрошенныхъ корней петрушки, пастернаку и три цѣлыхъ луковицы, прибавь немного лавроваго листу и посыпь перцемъ, налей свѣжей сметаны такъ, чтобъ горшокъ былъ полонъ, и дай упрѣть говядинѣ. Подавая къ столу, обсыпь рубленою зеленью петрушки.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Пастернака 1 корень.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 корень.
Луку 3 штуки.
Лавроваго листу 3 листика.
Перцу.
Сметаны.
Зелени петрушки.

Котлеты, къ нимъ соусъ изъ фасоли и помъ-д'амуровъ.

Возьми кусокъ огузка, сними съ кости, обрѣжь жилы и перепонки, изруби какъ можно мельче, прибавь размоченаго хлѣба, еще поруби; выпусти 1 или 2 яйца, посыпь толченымъ перцемъ; смѣшай, еще поруби, чтобы вышла однородная масса, изъ которой надѣлай маленькихъ котлетъ и изжарь ихъ на сковородѣ.—Возьми стручьевъ фасоли, обрѣжь концы, нашинкуй ихъ косыми четвероугольниками, положи въ кастрюлю или въ горшокъ и отвари. Когда поспѣютъ, вынь ихъ; одну или двѣ ложки муки разведи пожиже водою, въ которой варилась фасоль, положи достаточное количество масла и кипяти, пока не сдѣлается густо; положи туда отваренную фасоль. Вскипяти воду и осторожно опусти въ нее нѣсколько помъ д'амуровъ и дай разъ вскипѣть, а потомъ вынь ихъ. Положи на блюдо котлеты, облей соусомъ, убери помъ-д'амурами, посыпь рубленою зеленью петрушки и подавай.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 2 съ половин. фунт.
Хлѣба половину.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Перцу.
Фасоли отъ половины до 1 фунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла 2 ложки.
Помъ-д'амуровъ отъ 6 до 8 штукъ.

ОБѢДЪ 128.

1. Бураки. — 2. Пастетъ съ свѣжею лососиной. — 3. Картофель съ бѣлымъ соусомъ. — 4. Сливный пирогъ.

Бураки.

Разбивъ на части и обмывъ 4 фунта хорошей говядины, положи въ кастрюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая пѣну и подсыпавъ немного овсяныхъ крупъ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ хорошихъ свекловицъ, изрубить на-мелко и положить въ бульонъ; когда поспѣетъ, прибавить нѣсколько сахару и двѣ столовыя ложки ренскаго уксуса и чрезъ тряпочку выжать въ кастрюлю сокъ натертый одной свѣжей красной свеклы. Подлить еще бульону и размѣшать хорошенько, чтобъ бураки были краснаго цвѣта.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Овсяныхъ крупъ половину чашки.
Свекловицъ отъ 4 до 5 штукъ.
Сахару.
Уксуса 2 ложки.
Сока изъ 1 свѣж. свеклы.

Пастетъ съ свѣжею лососиной.

Вскипяти въ соленой водѣ ломти лососины, вынь кости. Сдѣлай маринадъ изъ лимоннаго сока, рубленой зелени, лука-шарлота, 2-хъ ложекъ прованскаго масла, перцу и соли; положи въ этотъ маринадъ лососину на нѣсколько часовъ. Сдѣлай фаршъ изъ телятины или говядины съ хлѣбомъ; раскатай слоеное тѣсто, обрѣжь по блюду, положи слой фаршу, потомъ слой лососины, слой фаршу и т. д. Когда уложишь все, закрой тѣстомъ и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Лососины до 2 фунтовъ.
Лимон. сока отъ 5 до 6 лож.
Шарлота 4 штуки.
Масла прованскаго 2 ложки.
Телятины до 2 фунтовъ.
Муки и масла для тѣста.

Картофель съ бѣлымъ соусомъ.

Испеки картофель, сними кожу и нарѣжь тонкими ломтиками. Разотри немного картофельной муки съ кускомъ масла, бульономъ, солью и перцемъ, поставя кастрюлю на самый малый огонь. Какъ только этотъ соусъ сдѣлается достаточно густъ, положи въ него нѣсколько штукъ рубленыхъ анчоусовъ, каперсовъ и облей имъ картофель.

ВЫДАТЬ.

Картофелю отъ 8 до 10 штукъ.
Муки картоф. 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Соли, перцу.
Анчоусовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Каперсовъ 1 ложку.

Сливный пирогъ.

Возьми 2 фунта сливъ, положи въ кастрюлю, налей столько воды, чтобъ она покрывала сливы, и вари, пока онѣ не сдѣлаются мягки; откинь на рѣшето, протри сквозь сито, смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и стаканомъ вина. Натри хлѣба, устели имъ дно металлическаго блюда, положи сливы, а сверху засыпь тертымъ хлѣбомъ, положи кусокъ чухонскаго масла и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сливъ 2 фунта.
Сахару половину стакана.
Вина 1 стаканъ.
Хлѣба 1 штуку.
Чухон. масла осьмушку фунта.

ОБѢДЪ 129.

1. Картофельная похлебка.—2. Рябчики съ англійскимъ соусомъ.—3. Начиненный жареный ягненокъ.—4. Пирожное.

Картофельная похлебка.

Очистивъ, накрошивъ и перемывъ картофель, положи въ кастрюлю, въ которую положи также обмытую жирную говядину или баранину, кусокъ ветчины и накрошенныхъ корней моркови, петрушки и луку, наполнивъ кастрюлю водою, чтобъ покрыла мясо съ кореньями, дай кипѣть хорошенько, снимая пѣну. Когда же мясо довольно уварится, то подправь похлебку мукою, прибавь немного лавроваго листа и дай еще разъ хорошенько прокипѣть.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 10 штукъ.
Говядины отъ 2 до 2 съ половин. фунт.
Ветчины половину фунта.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 головки.
Муки 1 ложку.
Лавроваго листу 3 листа.

Рябчики съ англійскимъ соусомъ.

Заправя рябчиковъ, изжарь ихъ въ духовомъ шкафу, обернувши въ ломти шпига. Подавай съ слѣдующимъ соусомъ: разотри бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ, положи въ кастрюлю и держи на огнѣ въ теченіе трехъ четвертей часа; посоли, положи,

если хочешь, толченаго перцу и прибавь кусокъ чухонскаго масла. Соусъ долженъ быть довольно густъ; подаютъ отдѣльно, въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 6 штукъ.
Шпигу 1 фунтъ.
Хлѣбъ бѣлый 1.
Молока отъ 2 до 2 съ половин. стак.
Перцу.
Чухонскаго масла осьмушку фунта.

Начиненный жареный ягненокъ.

Обмывъ и очистивъ молодаго ягненка, поднять кожу отъ задней лопатки до реберъ и начинить подъ кожу фаршемъ, составленнымъ: изъ тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, двухъ яицъ, ложки чухонскаго масла, чайной чашки коринки и приправленнымъ сахаромъ, солью и мушкатнымъ орѣхомъ. Начинивъ ягненка, зашить отверстіе, положить почками вверхъ на сковороду или противень, посолить, подлить немного горячей воды и ложку коровьяго масла; поставить въ печь и обжаривать хорошенько, переворачивая съ одной стороны на другую.

ВЫДАТЬ.

Ягненка 1.
Хлѣба бѣлаго 2 штуки.
Яицъ 2 штуки.
Чухонскаго масла 1 ложку.
Коринки 1 ч. чашку.
Сахару, соли, мушкатнаго орѣха.

Пирожное.

Растопи 1 фунтъ масла, всыпь 1 фунтъ сахару и смѣшай; свари 15 яицъ въ крутую, вынь желтки, протри ихъ сквозь сито; замѣси на маслѣ тѣсто изъ 1 фунта муки, прибавь желтки, раскатай, нарѣжь разныхъ штучекъ и сажай въ печь.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 фунтъ.
Сахару 1 фунтъ.
Яицъ 19 штукъ.
Муки 1 фунтъ.

ОБѢДЪ 130.

1 Хлѣбный супъ. — 2. Холодныя бараньи ножки. — 3. Пулярдка съ соусомъ.—4. Тертая морковь съ гренками.

Хлѣбный супъ.

Изрѣзавъ ломтиками два бѣлыхъ хлѣба, разварить въ водѣ съ коровьимъ масломъ и протереть сквозь сито; потомъ налить буль-

ономъ, положить кусочикъ коровьяго масла, немного перцу и по вкусу соли, посыпать рубленою зеленью петрушки и подбить яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Бѣлыхъ хлѣбовъ 2.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Пастернаку 1 корень.
Луку 2 головки.
Рѣпы 1 штуку.
Перцу, соли.
Зелени петрушки.
Желтковъ яичныхъ 2 штуки.

Холодныя бараньи ножки.

Очистить хорошенько и отбить бараньи ножки, варить ихъ въ водѣ съ масломъ, перцемъ, имбиремъ и солью, распластать на двое и вынуть всѣ кости; обложить дно глубокой посудины, изрѣзанными лимонными корками и кружками свѣжаго лимона, и класть на нихъ ножки плотно одна подлѣ другой.—Между тѣмъ сварить потребное количество уксуса, съ 2 или 3 ложками отвара изъ подъ ножекъ, 4 гвоздикъ, лавроваго листа, перца и цѣльныхъ луковицъ, дать хорошенько увариться, процѣдить сквозь сито на бараньи ножки и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

ВЫДАТЬ.

Ножекъ бараньихъ 6 штукъ.
Масла, перцу, имбирю, соли.
Лимону 1 штуку.
Уксусу 2 ложки.
Говядины 4 фунта.
Лавроваго листу 3 листа.
Перцу 8 зеренъ.
Луку 2 луковицы.

Пулярдка съ соусомъ.

Нарѣжь пулярдку кусками, положи ее на три минуты въ кипятокъ; потомъ вынь, отожми и положи въ кастрюлю съ половиною фунта прованскаго масла и солью. Поджарь, дай зарумяниться; когда пулярдка будетъ почти готова, положи зелени и обжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ; когда все поспѣетъ, уложи на блюдо пулярдку, убери ее шампиньонами и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю немного масла, луку-шарлоту, мелко изрубленныхъ грибовъ; обжарь, влей полстакана бѣлаго вина и посоли; вари на маломъ огнѣ въ теченіи трехъ четвертей часа; вливай мало по малу масла, въ которомъ готовилась пулярдка, постепенно мѣшая при этомъ, и держи его на огнѣ, пока не поспѣетъ.

ВЫДАТЬ.

Пулярдку 1 штуку.
Прованскаго масла полфунта.
Шампиньоновъ 8 штукъ.
Масла 2 ложки.
Шарлота 4 штуки.
Грибовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Бѣлаго вина полстакана.

Тертая морковь съ гренками.

Отвари въ водѣ морковь, остуди, протри сквозь сито; прибавь ложку муки, поджаренной въ маслѣ, еще кусокъ масла; смѣшай, чтобы не было комковъ и поставь въ вольный духъ. Между тѣмъ нарѣжь бѣлаго хлѣба ломтиками, обваляй въ сырыхъ яйцахъ и обжарь. Эти ломтики уложи вокругъ блюда въ видѣ вѣнчика, а въ середку выложи протертую морковь.

ВЫДАТЬ.

Моркови отъ 8 до 10 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Хлѣба бѣлаго половину.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.

ОБѢДЪ 131.

1. Раковый супъ.—2. Душеная говядина.—3. Макароны по итальянски.—4. Жареный судакъ.

Раковый супъ.

Отваривъ въ водѣ раковъ, вылущить изъ нихъ шейки и клешни. Между тѣмъ щелуху (лузгу) и остатки раковъ истолочь мельче въ ступкѣ, выложить въ кастрюлю и жарить въ коровьемъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ пѣниться, и процѣдить.—Нарѣзавъ мелко 2 фунта телятины и четверть фунта ветчины, накрошивъ нѣсколько луковицъ и кореньевъ петрушки и сельдерея, все это обжарить четверть часа въ вышеприготовленномъ раковомъ маслѣ; потомъ прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба и, наливъ на все мяснаго бульона, кипятить полчаса и процѣдить.—Въ тоже время должно очистить, перемыть и варить четверть часа въ мясномъ бульонѣ свѣжихъ сморчковъ; супъ же подбить яичными желтками.—При подачѣ къ столу, на дно суповой чаши должно сперва накласть ломтиками размоченаго въ бульонѣ хлѣба, на нихъ сморчки и раковыя шейки съ клешнями, а потомъ налить супъ и посыпать мускатнымъ орѣхомъ.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 50 штукъ.
Коровьяго масла полфунта.
Телятины 2 фунта.
Ветчины четверть фунта.
Желтковъ 2 штуки.
Луку отъ 2 до 3 ложекъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Бѣлаго хлѣба 4 горсти.
Говядины 2 фунта.
Сморчковъ 1 корень.

Душеная говядина.

Нарѣжьте огузокъ и свиное сало маленькими ломтиками; положите въ горшокъ рядъ говядины, рядъ свинаго сала, потомъ рядъ говядины и рядъ сала, посыпая каждый рядъ рубленой зеленью, лукомъ и лавровымъ листомъ. Налейте двѣ столовыя ложки бѣлаго вина и столько же воды, поставьте на малый огонь, закрывши горшокъ крышкою. Когда говядина поспѣетъ, снимите съ нея жиръ и подавайте въ горшкѣ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Свинаго сала 1 фунтъ.
Бѣлаго вина 3 ложки.
Луку 4 головки.
Лавроваго листу 4 лист.

Макароны по итальянски.

Наломай кусками макароны, опусти ихъ въ соленую воду, когда она закипитъ, свари ихъ, откинь на рѣшето; положи на блюдо рядъ макаронъ, посыпь тертымъ сыромъ, потомъ еще рядъ макаронъ, который посыпается тоже сыромъ, потомъ опять рядъ макаронъ и т д. Послѣдній рядъ не посыпаютъ сыромъ, а кладутъ сверхъ его кусокъ масла. Подаютъ, когда масло растопится.

ВЫДАТЬ.

Макаронъ 1 фунтъ.
Сыру четверть фунта.
Масла четверть фунта.

Жареный судакъ.

Вычисти, выпотроши, вымой судака; разрѣжь его на квадратные куски, вынувши, если угодно, кости; посоли и дай ему такъ полежать. За полчаса до обѣда обваляй куски въ мукѣ и жарь въ маслѣ, которое бы покрывало куски. Предъ отпускомъ выдави на судака сокъ изъ 1 лимона.

ВЫДАТЬ.

Судака 1 шт.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла 3 ложки.
Лимонъ 1.

ОБѢДЪ 132.

1. Супъ изъ телятины.—2. Соусъ изъ свѣжей трески.—3. Утка съ рѣпой.—4. Сбитыя яйца.

Супъ изъ телятины.

Снявъ съ реберъ переднюю часть молодаго теленка, и обмывъ хорошенько, разрѣзываютъ ее на небольшіе куски и наливаютъ водой. Когда супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него двѣ горсти растертаго бѣлаго хлѣба или сайки, ложку коровьяго масла, накрошенной петрушки, шпината, немного перцу, соли, нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Бѣлаго хлѣба 1 штуку.
Масла 1 ложку.
Петрушки 1 корень.
Шпината 1 горсть.
Перцу 8 зеренъ.
Спаржи.
Раковаго масла ложку.

Соусъ изъ свѣжей трески.

Отвари въ соленой водѣ треску; уложи дно противня лукомъ-шарлотомъ, небольшимъ количествомъ толченаго чесноку, петрушкою, ломтями лимона (обрѣзавъ кожу и вынувъ косточки), горошчатымъ перцемъ, влей двѣ столовыя ложки прованскаго масла и ложку коровьяго; изрѣжь треску на куски, положи ихъ на приправу, ею же закрой и посыпь тертыми сухарями; поставь въ печь, но не давай кушанью сильно кипѣть; подавая на столъ, выдави на треску сокъ изъ одного лимона.

ВЫДАТЬ.

Трески 2 штуки.
Шарлоту 15 штукъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Петрушки 1 корень.
Сухарей 5 штукъ.
Лимонъ 1 шт.
Перцу 15 зеренъ.
Провен. масла 2 ложки.
Коровьяго масла 1 ложку.
Соку изъ 1 лимона.

Утка съ рѣпой.

Заправя утку, обжарь ее въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ масла; очисти рѣпу и также обжарь ее; вынувъ рѣпу и утку, положи ложку муки, дай ей покраснѣть, влей бульону, положи туда утку и рѣпу, петрушки, соли. Если рѣпа очень молода, то ее нужно класть тогда только, когда утка поспѣетъ въ половину. Когда соусъ поспѣетъ, сними жиръ и сгусти его, если это нужно; предъ отпускомъ влей ложку уксуса.

ВЫДАТЬ.

Утку 1 штуку.
Рѣпы отъ 4 до 5 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Петрушки 1 корень.
Уксусу 1 ложку.

Сбитыя яйца.

Отдѣли желтки отъ бѣлковъ; получше всбей послѣдніе, смѣшай съ сахаромъ и водою померанцевыхъ цвѣтовъ. Вскипяти въ кастрюлѣ молоко съ достаточнымъ количествомъ сахара. Когда молоко будетъ кипѣть, опускай туда бѣлки съ ложки; вынь и сложи на сито; разведи желтки сказаннымъ молокомъ, размѣшивай и дай сдѣлаться густымъ. Уложи на блюдо сбитые и уже обваренные бѣлки и облей соусомъ, который процѣди чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 10 штукъ.
Сахару 1 стаканъ.
Воды померанцевыхъ цвѣтовъ 1 ложку.
Молока отъ 1 до 2 бут.

ОБѢДЪ 133.

1. Разсольникъ.—2. Зразы.—3. Соусъ изъ корюшки.—4. Марципаны и макароны.

Разсольникъ.

Фунта 3 или 4 свѣжей говядины перемывъ, налить водою и вскипятить по обыкновенію; положить туда рѣпы и моркови и уварить хорошенько; потомъ, накрошивъ помельче соленыхъ огурцовъ, петрушки, сельдерея и порея, и нарѣзавъ кусочками ветчину, поджарить все это съ мукою въ чухонскомъ маслѣ. За тѣмъ, накативъ бульономъ цыплятъ, начиненныхъ подъ кожу лицами съ укропомъ и зеленью, положить въ разсольникъ; а когда онъ поспѣетъ, посыпать рубленою зеленью петрушки и укропа и забѣлить сметаной.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Рѣпы 1 корень.
Моркови 1 корень.
Огурцовъ 5 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сметаны 1 стаканъ.
Сельдерею 1 корень.
Порея отъ 2 до 3 штукъ.
Ветчины полфунта.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Чухон. масла полфунта.
Цыплятъ 2 штуки.
Яицъ 5 штукъ.

Зразы.

Нарѣжь очень тонкими ломтями говядину, обрѣзавъ жиръ и жилы; поджарь въ маслѣ рубленый лукъ, смѣшай его съ мякишемъ

чернаго хлѣба, еще разъ обжарь, свяжи однимъ или двумя яйцами, посыпь перцемъ, заверни этотъ фаршъ въ ломтики говядины, побивъ ее сперва скалкою, завяжи ниткою, обваляй въ мукѣ и жарь. Распусти масла въ кастрюлѣ, поджарь муки, разведи бульономъ, посоли, положи кореньевъ и лавроваго листу. Когда поспѣетъ, процѣди и облей зразы.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Масла полфунта.
Луку отъ 4 до 5 головокъ.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Перцу.
Муки отъ 3 до 4 ложекъ
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.

Соусъ изъ корюшки.

Кипяти въ теченіи четверти часа въ кастрюлькѣ 2 стакана воды и 2 стакана бѣлаго вина, съ ломтями лимона (у котораго обрѣжь корку и вынь косточки), съ солью, перцемъ, гвоздикою, корицею, лавровымъ листомъ; положи туда вычищенную корюшку. Когда она сварится, откинь ее на рѣшето, положи на блюдо и облей соусомъ изъ бѣлаго вина, кипяченаго съ чеснокомъ, лукомъ и петрушкою, къ которому предъ отпускомъ прибавь коровьяго масла, стертаго съ мукою, солью, перцемъ и лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Корюшки 10 штукъ.
Вина бѣлаго 2 стакана.
Лимону 1 шт.
Соли, перцу, гвоздики, корицы, лавроваго листу.

Для соуса:

Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Луку 1 головку.
Петрушки 1 корень.
Масла 1 ложку, муки 1 ложку.
Лимоннаго соку, перцу.

Марципаны и макароны.

Обдай кипяткомъ 1 фунтъ сладкаго миндалю и 10 зеренъ горькаго, сними кожицу и истолки, подбавляя сбитый бѣлокъ. Изъ 1 съ четвертью фунта сахару приготовь сиропъ и, когда онъ будетъ кипѣть, положи туда толченый миндаль и вари до тѣхъ поръ, пока не станетъ прилипать къ пальцамъ; во время варки постоянно помѣшивай. Потомъ выложи это тѣсто на доску, посыпанную мелкимъ сахаромъ, раскатай потоньше и, когда оно остынетъ, нарѣжь кусочками. Поставь въ печь, чтобы дошли, допеклись и заглазируй.

Макароны отличаются отъ марципана только формою; ихъ дѣлаютъ круглыми, съ возвышеніемъ по срединѣ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 фунтъ.
Горькаго 10 зеренъ.
Бѣлковъ 1 или 2 штуки.
Сахару 1 съ четвертью фунтъ.

ОБѢДЪ 134.

1. Супъ пюре изъ молодаго гороха.—2. Пулярдка въ зелени.—3. Макрель подъ соусомъ.—4. Кремъ малиновый.

Супъ пюре изъ молодаго гороха.

Поджарить молодой горохъ въ маслѣ, вмѣстѣ съ зеленью петрушки и лукомъ; налить мяснаго бульона, дать вскипѣть; откиньте и протрите сквозь рѣшето, разведите бульономъ и подавайте.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ
Гороху молодаго 1 фунтъ.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Пулярдка въ зелени.

Возьмите два свѣжихъ огурца, два сельдерея, двѣ луковицы, пучекъ эстрагона, пучекъ укропа и пучекъ кервеля, вымойте, очистите, изрубите все вмѣстѣ, посолите и наполните заблаговременно очищенную и освѣжеванную пулярдку этою смѣсью чрезъ хлупъ; зашейте отверстіе. Затѣмъ обверните пулярдку цѣльнымъ эстрагономъ, обложите ее цѣльными половинками свѣжихъ огурцовъ, сельдереемъ, лукомъ—всего по ровной части и посолите.—Положите все это въ кастрюлю съ холодной водой и поставьте кастрюлю на самый легкій огонь часовъ на пять, подливая время отъ времени холодной воды, чтобы она покрывала всегда пулярдку.

ВЫДАТЬ.

дку 1 штуку.
Огурцовъ 2 штуки.
Сельдерея 2 корня.
Муки 2 головки.
Эстрагону пучекъ.
Укропу пучекъ.
Кервеля пучекъ.

Макрель подъ соусомъ.

Вычистивши, обтерши макрель, маринуй ее въ прованскомъ маслѣ съ петрушкою, рѣзаннымъ лукомъ и солью; потомъ изжарь въ маслѣ и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю чухонскаго

масла, стертаго съ ложкою муки, солью и перцемъ; налей немного воды и мѣшай въ одну сторону, пока соусъ не сдѣлается густымъ, но не давай при томъ кипѣть. Снявши съ огня, прибавь по вкусу лимоннаго соку и уксуса, обваренной мелко изрубленной петрушки, каперсовъ и анчоусовъ.

ВЫДАТЬ.

Макрель 1 штуку.
Прованскаго масла 2 ложки.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 головки.
Для соуса:
Чухонскаго масла 3 ложки.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу, петрушки.
Лимоннаго соку, уксусу.
Каперсовъ 1 ложку, анчоусовъ 2 ложки.

Кремъ малиновый.

Выжми сокъ изъ малины, смѣшай со сливками, толченымъ сахаромъ и съ яичными бѣлками, взбей голичкомъ и выкладывай ложкою пѣну на блюдо, по мѣрѣ того, какъ она будетъ подниматься.

ВЫДАТЬ.

Малины 1 фунтъ.
Сливокъ половину штофа.
Сахару 1 стаканъ.
Яичныхъ бѣлковъ 10 штукъ.

ОБѢДЪ 135.

1. Супъ пюре изъ чечевицы.—2. Колдуны.—3. Телятина съ пивомъ.

Супъ пюре изъ чечевицы.

Варить фунтъ чечевицы съ бульономъ, полуфунтомъ свинаго сала, двумя морковями, двумя луковицами, разрѣзанными на тонкіе ломтики и поджаренными въ маслѣ, и двумя гвоздиками. Когда чечевица сварится, протереть ее сквозь сито и развесть бульономъ; варить въ кастрюлѣ, снять жиръ, налить на хлѣбныя корки, поджаренныя въ маслѣ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Чечевицы 1 фунтъ.
Свинаго сала половина фунта.
Моркови 2 штуки.
Луку 2 головки.
Гвоздики 2 штуки.
Говядины 3 фунта.
Масла 2 ложки.
Бѣлаго хлѣба.

Колдуны.

Возьми поровну почечнаго жиру и говядины, вынь жилы и перепонки; изруби все вмѣстѣ, посыпь солью, перцемъ и рубленою зеленью петрушки, прибавь мелкоискрошеннаго луку и обжарь въ маслѣ.

Замѣси на одномъ яйцѣ тѣсто, раскатай его потоньше, нарѣжь косыхъ четвероугольниковъ, положи на каждый приготовленнаго фаршу, защипи, чтобы вышли треугольники. Когда передѣлаешь всѣ колдуны, вскипяти соленую воду и опусти въ нее колдуны; дай имъ поспѣть, откинь на рѣшето, сложи на блюдо и облей растопленнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Почечнаго сала 1 фунтъ.
Соли, перца, зелени петрушки.
Луку отъ 1 до 2 головокъ.
Яйцо 1 штуку.
Муки 1 фунтъ.
Масла 3 ложки.

Телятина съ пивомъ.

Обмывъ и разбивъ жареную телятину, должно положить въ кастрюлю, прибавить туда же нарѣзанныхъ ломтиками луковицъ, коровьяго масла, немного перца, по вкусу соли, полштофъ хорошаго бѣлаго пива и такое же количество воды, чтобъ покрывало телятину; накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько развариться; потомъ, прибавить туда еще немного муки и коровьяго масла, прокипятить соусъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины жареной 2 съ половин. фунта.
Луку 2 головки.
Масла 3 ложки.
Перцу, соли.
Пива половина штофа.
Муки 1 ложку.

ОБѢДЪ 136.

1. Похлебка Конде.—2. Пирогъ съ каплуномъ.—3. Жареная телятина.—4. Молочное желе.

Похлебка Конде.

Варить турецкіе бобы въ водѣ или лучше въ бульонѣ, съ кореньями, гвоздикою, съ кускомъ свинаго сала или коровьяго масла; откинуть на рѣшето и протереть сквозь сито, обливая отваромъ изъ подъ нихъ; варить опять и наливать на хлѣбныя корки, поджаренныя въ коровьемъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Турецкихъ бобовъ 1 фунтъ.
Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Луку 2 головки.
Свинаго сала четверть фунта.
Хлѣба бѣлаго половину хлѣба.

Пирогъ съ каплуномъ.

Взять бѣлаго мяса отъ жаренаго каплуна, изрубить его какъ можно мельче съ почечнымъ саломъ или съ говяжьимъ изъ костей мозгомъ, и потомъ истолочь въ ступѣ, чтобъ вышло какъ тѣсто; смѣшать эту массу съ тертою лимонною коркою, съ померанцевою водою, солью и съ 8 или 10-ю яичными желтками, а бѣлки яичные, сбивъ въ густую пѣну, туда же прибавить. Наконецъ, сдѣлавъ изъ сдобнаго тѣста поддонокъ съ закраинами, фигурно украшенными, выложить туда всю смѣсь, испечь и подавать горячій.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно, кому угодно, готовить торты изъ разной дичи и мяса домашнихъ животныхъ.

ВЫДАТЬ.

Каплуна 1 штуку.
Почечнаго сала половину фунта.
Лимон. корку съ 1 лимона.
Померанц. воды 1 ложку.
Яицъ отъ 8 до 10 штукъ.
Муки, масла для тѣста.

Жареная тыква.

Нарѣжь спѣлую тыкву не очень толстыми кусками, посоли, обваляй въ мукѣ, положи на сковороду съ растопленнымъ масломъ и поставь въ печь. Когда зарумянится, переверни куски на другую сторону и дай зарумяниться. Разведи шесть яицъ двумя стаканами молока, облей тыкву и запеки.

ВЫДАТЬ.

Тыкву 1 штуку.
Муки отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла 2 ложки.
Яицъ 6 штукъ.
Молока 2 стакана.

Молочное желе.

Распустивъ въ розовой водѣ 18 золотниковъ рыбьяго клея, прибавить нѣсколько померанцевой коричневой воды, горсть мелкотолченаго сладкаго миндаля съ малою частію горькаго, сахару и 4 штофа хорошаго свѣжаго молока; все это хорошенько прокипятить, процѣдить и застудить.

ВЫДАТЬ.

Розовой воды отъ 1 до 2 стакановъ.
Рыбьяго клея 18 золотниковъ.
Померанц. и коричн. воды.
Сладкаго миндаля 1 горсть.
Горькаго 10 зеренъ.
Сахару 1 стаканъ.
Молока 4 штофа.

ОБѢДЪ 137.

1. Супъ изъ шарлота.—2. Жареныя тетерки съ соусомъ.—3. Телятина съ трюфелями.

Супъ изъ шарлота.

Свари въ соленой водѣ лукъ-шарлотъ, сними верхнюю кожицу, обваляй въ мукѣ и обжарь въ маслѣ. Нарѣжь бѣлый хлѣбъ ломтиками, обмокни въ бѣлокъ, положи на каждый кусочекъ по луковицѣ и поставь въ печь. Когда эти гренки поспѣютъ, выложи ихъ въ миску и налей говяжьяго бульона.

ВЫДАТЬ.

Шарлота отъ 10 до 15 штукъ.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Бѣлый хлѣбъ половину хлѣба.
Бѣлковъ 1 штуку.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 головки.

Жареныя тетерки съ соусомъ.

Ощипать, выпотрошить, обмыть тетерекъ, натереть ихъ солью, перцемъ и толчеными можжевеловыми ягодами; а между тѣмъ вскипятить потребное количество уксусу, съ поваренными кореньями, луковицами, лавровымъ листомъ и гвоздикою, и, когда поспѣетъ, облить тетерекъ этимъ соусомъ, въ которомъ оставить ихъ дня на три, кипятя впрочемъ ежедневно уксусъ и обливая имъ тетерекъ. По прошествіи трехъ дней, нашпиговать тетерекъ хорошимъ шпигомъ, жарить ихъ на вертелѣ и облить ихъ масломъ съ сказаннымъ уксусомъ. Когда терерки совсѣмъ обжарятся, уложить ихъ на блюдо, обложить лимонными кружочками и, прибавивъ въ приготовленный соусъ нѣсколько густыхъ свѣжихъ сливокъ и рубленныхъ сельдерей, подавать къ жареныкъ тетеркамъ.

ВЫДАТЬ.

Тетерекъ 2 штуки.
Соли, перцу, можжевел. ягодъ.
Уксуса 2 бутылки.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 1 головку.
Лавроваго листу 3, гвоздики 2 штуки.
Шпига четверть фунта.
Масла 3 ложки.
Лимонъ 1 штуку.
Сливокъ половину стакана.

Телятина съ трюфелями.

Разрѣзать телятину на два или на три толстые куска, побить ихъ съ обѣихъ сторонъ ножемъ, обвалять въ мукѣ и обжарить каждый кусокъ въ коровьемъ маслѣ; потомъ, выложивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ, подлить туда мяснаго бульону, посолить, прибавить лавроваго листа, цѣльныхъ луковицъ (утыканныхъ гвоздикою), нѣсколько зеренъ перца и пучекъ изъ травъ тиміана, базилики и петрушки; все это варить до спѣлости. Послѣ того, вынуть телятину, положить ее въ другую кастрюлю, а бульонъ еще хорошенько уварить до густоты соуса, процѣдить сквозь частое сито на телятину, куда положить и размоченные въ теплой водѣ очищенные трюфели и мелко искрошенной лимонной корки, еще разъ прокипятить все вмѣстѣ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины 3 фунта.
Муки 2 ложки.
Масла 6 ложекъ.
Трюфелей 5 штукъ.
Корки лимонной.
Лавроваго листа 3 листика.
Луку 4 головки.
Гвоздики 4 штуки.
Перцу, тиміана, базилики, петрушки.

ОБѢДЪ 138.

1. Супъ пюре изъ моркови.—2. Говядина.—3. Свѣжая треска съ бѣлымъ соусомъ.—4. Миндальныя груши.

Супъ пюре изъ моркови.

Положить въ кастрюлю, съ достаточнымъ количествомъ коровьяго масла, десять или пятнадцать морковей, разрѣзанныхъ на ломтики, и налить ихъ хорошимъ бульономъ, когда онѣ поджарятся. Потомъ откинуть ихъ на рѣшето, протереть сквозь сито, развесть бульономъ и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Масла 3 ложки.
Моркови отъ 10 до 15 штукъ.
Бѣлаго хлѣба половину хлѣба.
Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фун.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 штуку.
Луку 2 головки.

Говядина.

Устлавъ дно кастрюли шпигомъ, наложи на него слой сырой говядины, изрѣзанной кусками, толщиною въ палецъ, посыпь крошенымъ лукомъ, немного солью и кореньями, покрой это толстыми ломтями картофеля и продолжай класть такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кастрюля совершенно наполнится; потомъ накати бульономъ, накрой кастрюлю, у которой обмажь края тѣстомъ и поставь печь, чтобъ говядина хорошенько упрѣла.

ВЫДАТЬ.

Шпигу четверть фунта.
Говядины 3 фунта.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Моркови 2 штуки.
Картофеля 10 штукъ.

Свѣжая треска съ бѣлымъ соусомъ.

Вычисти и выпотроши треску, вымой ее; крѣпко посоли воду и свари въ ней треску на маломъ огнѣ, не давая ей кипѣть; вынь рыбу, дай стечь водѣ и подавай треску съ бѣлымъ соусомъ и каперсами.

ВЫДАТЬ.

Трески 2 штуки.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Шарлоту 4 штуки.
Каперсовъ 1 ложку.

Миндальныя груши.

Смѣшавъ фунтъ мелко-толченаго миндаля, сахару и корицы съ получашкою густыхъ сливокъ, 3 свѣжими яйцами, 3 ложками розовой воды и тертымъ хлѣбомъ, замѣси тѣсто, наваляй (посредствомъ муки) продолговатыхъ грушъ, у коихъ вмѣсто стебельковъ, воткни палочки корицы, и пеки въ растопленномъ коровьемъ или хорошемъ чухонскомъ маслѣ, чтобы подавать къ столу горячія.

ВЫДАТЬ.

Миндаля 1 фунтъ.
Сахару половина фунта.
Корицы.
Яицъ 3 штуки.
Розовой воды 3 ложки.
Масла четверть фунта.

ОБѢДЪ 139.

1. Супъ съ гренками.—2. Свиная голова въ сметанѣ.—3. Телятина, нашпигованная солеными огурцами.

Супъ съ гренками.

Варите на маломъ огнѣ, въ глубокомъ блюдѣ, куски хлѣба, намоченные бульономъ, и потомъ подрумяньте ихъ; высушите корки на кострѣ на умѣренномъ огнѣ; снимите съ огня и облейте бульономъ, взятымъ со дна котлика; посыпьте солью и облейте бульономъ нѣсколько разъ; снимите жиръ и подавайте на столъ вмѣстѣ съ бульономъ или консоме.

ВЫДАТЬ.

Хлѣбъ бѣлый 1.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 головки.

Свиная голова въ сметанѣ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько свиную голову, отнять у ней нижнюю челюсть съ языкомъ, отварить въ водѣ до мягкости, вынуть глаза и одну только голову, положивъ на блюдо, облить тертымъ свѣжимъ хрѣномъ съ сметаною и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

ВЫДАТЬ.

Свиную голову 1 штуку.
Хрѣну.
Сметаны 1 стаканъ.
Зелени петрушки.

Телятина, нашпигованная солеными огурцами.

Очистивъ и вымывъ жареную телятину, нашпиговать ее разрѣзанными солеными огурцами, сельдерями и шпигомъ, потомъ положить ее въ кастрюлю, у которой на дно кладется кусокъ коровьяго масла, прибавить три луковицы и полштофъ мяснаго бульона; послѣ того подлить еще бульону и положить кусокъ масла, влить туда же лимоннаго соку, бѣлаго винограднаго вина, накрыть кастрюлю крышкою и, безпрестанно поворачивая, держать телятину на огнѣ часа два или болѣе.—Когда же телятина поспѣетъ, вынуть ее изъ кастрюли, прибавить въ соусъ сливокъ и каперсовъ, дать соусу прокипѣть и облить имъ телятину.

ВЫДАТЬ.

Телятины 3 фунта.
Соленыхъ огурцовъ 3 штуки.
Сельдерея 2 штуки.
Шпигу осьмушку фунта.
Коровьяго масла 4 ложки.
Лимоннаго соку 1 ложку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Сливокъ 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.

ОБѢДЪ 140.

1. Французская похлебка.—2. Холодная баранья или телячья голова въ сметанѣ.—3. Говядина подъ соусомъ изъ мозговъ.—4. Миндаленъ-кухенъ.

Французская похлебка.

Поджарить хлѣбныя корки въ коровьемъ маслѣ, пока онѣ не покраснѣютъ; отварить и протереть сквозь сито молодой горохъ, раз-

весть его бульономъ, чтобы онъ былъ какъ можно жиже, распустить въ немъ кусокъ масла въ ту минуту, какъ подавать на столъ; прибавить немного сахару и налить на хлѣбныя корки. Отваръ долженъ быть хорошо посоленъ.

ВЫДАТЬ.

Хлѣбъ 1.
Масла 2 ложки.
Гороха молодаго 1 фунтъ.
Масла 1 ложку.
Сахару 2 куска.
Говядины 3 фунта.
Луку 1 головку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Моркови 1 штуку.

Холодная баранья или телячья голова въ сметанѣ.

Опаливъ голову и ноги молодаго барана или теленка по обыкновенію, очистить и перемыть ихъ; потомъ, наливъ водою, варить до мягкости.—Когда же все поспѣетъ, то на блюдо укладывать такъ: сперва обрѣзать уши съ мясистыми частями, потомъ взломить черепъ, осторожно вынуть мозгъ, раздѣлить его на двое и положить близь ушей; за симъ языкъ, распластать также на двое, положить рядомъ на срединѣ, а около него мягкія части щекъ, глаза вынуть вонъ. Тоже самое сдѣлать и вокругъ ногъ. Наконецъ, смѣшавъ тертый свѣжій хрѣнъ съ сметаною, облить все, посыпать рубленою зеленью и подавать.

ВЫДАТЬ.

Ноги и голову барана или теленка.
Хрѣна.
Сметаны 1 стаканъ.
Зелени петрушки.

Говядина подъ соусомъ изъ мозговъ.

Сварить говядину въ соленой водѣ; потомъ, изрубивъ мелко говяжій мозгъ, положить его въ кастрюлю, прибавить къ нему тертаго бѣлаго хлѣба, кусочекъ коровьяго масла, коринки и мускатнаго орѣшка, налить хорошимъ мяснымъ бульономъ и дать прокипѣть, мѣшая и снимая пѣну; наконецъ, уложивъ говядину на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Мозгу говяжьяго 1 штуку.
Бѣлаго хлѣба половину.
Коровьяго масла 1 ложку.
Корицы, мускатнаго орѣха.

Миндаленъ-кухенъ.

Смѣшавъ 1 фунтъ хорошаго масла съ такимъ же количествомъ мелкаго сахара и муки, выпусти взбитые бѣлки отъ 25 яицъ, опять

размѣшай хорошенько, выложи въ двѣ бумажныя коробки потребной величины, посыпь мелко нарѣзаннымъ миндалемъ и поставь въ печь; а какъ поспѣетъ, одну коробку смажь какимъ угодно вареньемъ, наложи другою коробкою, разрѣжь четвероугольными кусками и, заглазировавъ, дай въ печи обсохнуть глазиру и подавай.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 фунтъ.
Сахару 1 фунтъ.
Муки 1 фунтъ.
Яицъ 25 штукъ.
Миндаля четверть фунта.
Варенья.

ОБѢДЪ 141.

1. Разсольникъ.—2. Гусь съ хрѣномъ.—3. Фаршированный качанъ капусты.

Разсольникъ.

Возьми 3—4 фунта говядины, вымой, положи въ горшокъ, налей половину водою и половину огуречнымъ разсоломъ и поставь вариться. Когда говядина вполовину поспѣетъ, вынь ее; процѣди бульонъ и, если онъ очень солонъ, прибавь теплой воды или бульона. Положи мясо въ горшокъ, влей бульонъ, прибавь мелко изрѣзанныхъ кореньевъ, а также 3—4 соленыхъ огурца и луку; поставь въ печь и вари до обѣда.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 штуку.
Луку 2 головки.
Соленыхъ огурцовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Перца 10 зеренъ.
Лавроваго листа 2 листика.
Муки 2 ложки.

Гусь подъ хрѣномъ.

Ощипавъ и опаливъ съ вечера убитаго гуся, натереть его мукою или отрубями для приданія ему бѣлаго цвѣта; потомъ, на другой день выпотрошить его, обрубивъ крылья, шею и ноги до колѣнъ, вычистить, хорошенько вымыть его и мочить въ водѣ около часа времени.—За симъ варить гуся въ водѣ съ луковицами, перцемъ и солью, а между тѣмъ, отлить нѣсколько бульону изъ-подъ него въ особую кастрюлечку, положить туда же тертаго бѣлаго хлѣба и ложку коровьяго масла и хорошенько прокипятить. Наконецъ прибавить въ гусиный бульонъ 3 или 4 горсти тертаго свѣжаго хрѣна и двѣ горсти коринки, еще дать прокипѣть, выложить гуся

на блюдо, облить приготовленнымъ бульономъ и подавать къ столу съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ.

ВЫДАТЬ.

Гуся 1 штуку.
Луку 2 головки.
Перцу 10 зеренъ.
Тертаго бѣлаго хлѣба 1 горсть.
Масла коровьяго 1 ложку.
Хрѣна тертаго отъ 3 до 4 горстей.

Фаршированный кочанъ капусты.

Очистить кочанъ капусты, вынуть сердцевину; вынутое искрошить какъ можно мельче, прибавить 2 яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, нѣсколько ложекъ растопленнаго чухонскаго масла, немного перцу, по вкусу соли, мускатнаго орѣха, нѣсколько мелкаго сахара и все это, перемѣшавъ хорошенько, вложить въ пустоту сердцевины кочанной, которую, накрывъ твердымъ кочаннымъ листомъ, обвязать весь кочанъ нитками и положить въ кастрюлю, налить водою и дать кипѣть. Послѣ того готовый кочанъ вынуть, снять съ него нитки, а воду, въ коей онъ варился, слить; наконецъ, положить въ кастрюлю ложку коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли и тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, подлить свѣжихъ сливокъ и двѣ ложки слитаго изъ подъ капусты отвара, прокипятить все это хорошенько и подавать къ столу, обливъ этимъ соусомъ начиненный кочанъ капусты.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 кочанъ.
Яицъ 2, сливокъ 2 ложки.
Масла чухонскаго отъ 3 до 4 ложекъ.
Перцу, соли, мускатнаго орѣха.
Сахару 2 куска.
Коровьяго масла 1 ложку.
Бѣлаго хлѣба половину.
Сливокъ 1 стаканъ,

ОБѢДЪ 142.

1. Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.—2. Говяжій языкъ съ соусомъ.—3. Крокеты изъ говядины.

Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.

Вымыть и очистить фунта два сладкаго телячьяго мяса и, положивъ съ нимъ въ кастрюлю чухонскаго масла и кусокъ ветчины, поджарить на вольномъ огнѣ; потомъ прибавить туда немного луку, накатить хорошимъ бульономъ и, во время кипѣнія, положить туда же хорошихъ сморчковъ, немного трюфелей, зелени петрушки, укропа, кервеля и партулака. Подавая къ столу, приправить ра-

ковымъ масломъ, опустить чищенныхъ раковыхъ шеекъ, обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ и заправить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго телячьяго мяса 2 фунта.
Чухонскаго масла половину фунта.
Ветчины половину фунта.
Луку 3 головки.
Раковаго масла 1 ложку.
Гренковъ, мускатнаго орѣха.
Говядины 2 фунта.
Сморчковъ 1 горсть.
Трюфелей 3 штуки.
Зелени петрушки, укропа, кервеля и портулака.

Говяжій языкъ подъ соусомъ.

Сваривъ говяжій языкъ въ соленой водѣ, снять кожу съ него и разрѣзать его вдоль; потомъ, положивъ на сковородку кусокъ коровьяго масла, обжарить съ обѣихъ сторонъ обѣ половинки языка. Поджарить въ кастрюлѣ нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, положить туда накрошеннаго луку, лавроваго листу, толченой гвоздики, изюму, коринки, изрѣзанныхъ тонкими полосками миндалю и лимонной корки, все это, смѣшавъ вмѣстѣ, накатить мяснымъ бульономъ и влить стаканъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою, вскипятить хорошенько, мѣшая безпрестанно; послѣ того прибавить ренскаго уксусу, лимону и сахару, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ приготовленный говяжій языкъ.

ВЫДАТЬ.

Говяжій языкъ 1 штуку.
Масла 3 ложки.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Луку 2 головки.
Сахару, лимону.
Лавроваго листу 3 листика.
Гвоздики 3 штуки.
Изюму, коринки, миндалю, лимонной корки.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Уксусу 1 ложку.

Крокеты изъ говядины.

Изрубивъ говядину какъ можно мельче, прибавить къ не й вареныхъ, очищенныхъ и раздавленныхъ картофелинъ, рубленой зелени петрушки, укропа и размоченнаго въ молокѣ мякиша бѣлаго хлѣба. Изъ этой смѣси сдѣлать должно родъ тѣста, прибавить къ нему нѣсколько яичныхъ желтковъ и потомъ скатать изъ этого шарики, величиною въ куриное яйцо; потомъ обвалять ихъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и поджарить на сковородкѣ въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Такіе крокеты подаютъ къ столу обыкновенно съ обжаренною петрушкою или съ слѣдующимъ соусомъ: въ кастрюлѣ съ стаканомъ бѣлаго вина вскипятить одинъ рубленый шарлотъ

и пучокъ зелени петрушки, приправленные потребнымъ количествомъ соли и перцу, прибавить немного бульона и коровьяго масла, уварить, снять жиръ, процѣдить, прибавить немного лимоннаго соку или хорошаго уксусу и крошенныхъ маленькихъ огурчиковъ, прокипятить еще разъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Картофелю 10 штукъ.
Бѣлаго хлѣба 1 штуку.
Молока 1 стаканъ.
Зелени петрушки и укропа.
Желтковъ 2 штуки.
Масла 2 ложки.
Для соуса:
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Шарлотъ 1 штуку.
Пучекъ петрушки.
Соли, перцу.
Масла 1 ложку.
Лимоннаго соку или уксусу 1 ложку.
Огурчиковъ отъ 4 до 5 штукъ.

ОБѢДЪ 143.

1. Жардиньеръ.—2. Говяжій языкъ съ пармезаномъ.—3. Бифстексъ.

Жардиньеръ.

Нарѣзать морковь и рѣпу маленькими столбиками; прибавить латука, щавеля и кервеля; обжарь все это въ маслѣ, налей бульону; прибавь горсть горошку и верхушекъ спаржи. Когда супъ сварится, снять жиръ и вылить супъ на хлѣбныя корки.

ВЫДАТЬ.

Моркови 2 корня.
Рѣпы 2 штуки.
Латука 1 горсть.
Щавеля 1 горсть.
Кервеля 1 горсть.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Луку 1 головку.
Горошку 1 горсть.
Спаржи 1 горсть.
Бѣлаго хлѣба половину.

Говяжій языкъ съ пармезаномъ.

Сварить свѣжій говяжій языкъ въ хорошемъ бульонѣ, очистить его отъ кожицы, разрѣзать ломтиками и положить въ кастрюлю, прилить рюмку бѣлаго винограднаго вина и двѣ ложки бульона и дать кипѣть.—Половину оставшагося соуса выложить на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ и на него уложить ломтики языка, на нихъ выложить остальной соусъ и, еще посыпавши пармезаномъ, запечь хорошенько въ печи.

ВЫДАТЬ.

Говяжій языкъ 1 штуку.
Бѣлаго вина 1 рюмку.
Пармезану половину фунта.

Бифстексъ.

Изрѣзавъ большими ломтями говядину отъ филейной части, хорошенько отбиваютъ ее, пересыпаютъ солью, толченымъ перцемъ, рубленою зеленью петрушки и шарлотомъ и жарятъ на плафонѣ; когда говядина въ половину поспѣетъ, смазываютъ ее чухонскимъ масломъ, кладутъ въ кастрюлю и ставятъ на плиту, выдавливая сокъ крышкою, а когда говядина совсѣмъ будетъ готова, обливаютъ ее тѣмъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины до 2 съ половин. фунт.
Соли, перцу, зелени петрушки.
Шарлоту 3.
Масла чухонскаго четверть фунта.

ОБѢДЪ 144.

1. Супъ съ лукомъ.—2. Телячья печенка.—3. Жареные свѣжіе грибы.

Супъ съ лукомъ.

Снять съ лука шелуху, отрѣзать головку и хвостикъ, нарѣзать его ломтиками; распустить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлѣ; бросить туда лукъ и жарить его, пока не начнетъ зарумяниваться; влить достаточное для супа количество воды; посыпать солью и перцемъ, дать вариться четверть часа, налить бульонъ на хлѣбъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Луку 6.
Масла 2 ложки.
Соли, перцу.
Бѣлаго хлѣба половину.

Телячья печенка.

Нашпигуйте печенку большими кусками шпига, положите ее въ кастрюлю на ломти шпига, съ остатками телятины, съ кореньями, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ; налейте бульону и стаканъ бѣлаго вина, закройте хорошенько кастрюлю и положите горячихъ угольевъ на крышку. Надобно, чтобы печенка не сильно кипѣла. Когда она поспѣетъ, процѣдите сокъ, въ какомъ она готовилась, уварите его до половины и свяжите масломъ; облейте этимъ соусомъ печенку въ ту минуту, какъ надобно отпускать кушанье.

ВЫДАТЬ.

Печенку 1.
Шпигу половину фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Рѣпы 1 штуку.
Лавроваго листу 2.
Перцу 10 зеренъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.

Жареные свѣжіе грибы.

Очисти свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, положи ихъ въ глубокую сковороду, облей 1—2 ложками муки, разведенной бульономъ и поставь на огонь, почаще мѣшай, чтобы грибы ровнѣе поспѣвали и не пригорѣли; когда они почти поспѣютъ, облей сметаною, дай поспѣть и подавай.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ свѣж. отъ 2 до 3 глуб. тарел.
Муки 1 до 2 ложекъ.
Масла 1 ложку.
Сметаны 1 стаканъ.

ОБѢДЪ. 145.

1. Консоме.—2. Потроха индѣичьи.—3. Свиныя ноги съ соусомъ С. Менегу.—4. Апельсинное бланъ-манже.

Консоме.

Перемойте 8 фунтовъ говядины, четверть телятины и двѣ очищенныхъ курицы, а еще лучше двухъ каплуновъ; все это положите въ кастрюлю, прикройте крышкой, поставьте на плиту и держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока провизія зарумянится, т. е. пока низъ означенной провизіи поджарится и дастъ колеръ или *дойдетъ до глазиру*, по выраженію кухмистерскому. Послѣ того, наливъ на мясо воды, вскипятите раза два или три, снимая пѣну; когда же бульонъ сдѣлается желтоватымъ, тогда положите туда разныхъ очищенныхъ кореньевъ (моркови, рѣпы, петрушки и проч.) и луку, дайте всему хорошенько упрѣть; наконецъ процѣдите только бульонъ сквозь частое сито или салфетку.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ можно прибавлять остатки шампиньоновъ (если есть), обмывъ ихъ сперва хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Говядины 8 фунтовъ.
Телятины 8—10 фунтовъ.
Куръ 2 штуки.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Шампиньоновъ.

Потроха индѣичьи.

Подъ названіемъ потроховъ подразумѣваютъ крылья, лапы, шею, печень и пупокъ; обдавъ кипяткомъ и очистивъ все это, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ петрушки, головкою чесноку, двумя гвоздиками, тиміаномъ, лавровымъ листомъ, базиликою, шампиньонами; поставить на огонь, прибавить хорошую щепоть муки; смочить бульономъ или консоме; приправить по вкусу; положить нѣсколько печеныхъ, а потомъ обжаренныхъ рѣпъ; варить и снимать жиръ съ соуса. Если соусъ слишкомъ жидокъ, то уварить его.

ВЫДАТЬ.

Потроха индѣичьи 1.
Масла коровьяго 1 до 2 ложекъ.
Петрушки пучекъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Гвоздики 2.
Тиміану.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Базилики.
Шампиньоновъ 8 штукъ.
Муки 1 ложку.
Рѣпъ 2 до 3.

Свиныя ноги съ соусомъ Сен-Менегу.

Разрубить свиныя ноги на двое, во всю ихъ длину, и вынуть кости; сложить обѣ половинки и обвить широкою тесемкою; положить въ кастрюлю съ тиміаномъ, лавровымъ листомъ, морковью, луковицами, небольшимъ количествомъ разсола, полубутылкою бѣлаго вина; варить постоянно въ теченіе сутокъ; потомъ остудить въ ихъ приправѣ, осторожно развернуть ихъ и оставить до слѣдующаго дня; тогда обмакивать въ теплое коровье масло, приправить перцемъ и обвалять въ тертомъ хлѣбѣ; положить на ростеръ, развести умѣренный огонь и подавать безъ соку. Можно также сварить ихъ въ бульонѣ, съ пряными кореньями и ароматическими приправами; обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, остудивши сперва, а потомъ жарить на ростерѣ.

ВЫДАТЬ.

Свиныхъ ногъ 6 штукъ.
Тмину.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 головки.
Бѣлаго вина половину бутылки.
Масла коровьяго 1 до 2 ложекъ.
Перцу.
Хлѣба тертаго.

Апельсинное бланъ-манже.

Вскипятивъ штофъ свѣжихъ сливокъ съ тремя четвертями фунта мелкаго сахару, прибавить къ нимъ по пропорціи рыбьяго клея

и наскобленной съ апельсиновъ цедры, процѣдить сквозь чистую салфетку, потомъ, взявъ пятокъ или болѣе апельсиновъ, вычистить изъ нихъ внутренность, а вмѣсто оной налить приготовленнаго бланъманже, залить въ большую форму и застудить. Наконецъ, выложивъ на блюдо, обложи по краямъ свѣжими апельсинами, разрѣзанными пополамъ или четвертинками.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 1 штофъ.
Мелкаго сахару три четверти фунта.
Рыбьяго клею отъ 8 до 12 золотниковъ.
Апельсиновъ 5 штукъ.

ОБѢДЪ 146.

1. Супъ изъ говядины съ бѣлою капустою.—2. Куропатки по англійски.—3. Заяцъ на вертелѣ.

Супъ изъ говядины съ бѣлою капустою.

Вымывъ начисто и изрѣзавъ на небольшіе куски потребное количество жирной говядины, налить водою и, посоля немного, поставить на огонь вариться, снимая безпрестанно пѣну; когда же говядина довольно уварится, то прибавляютъ къ навару нѣсколько овсяной крупы и петрушки, а потомъ, изрубивъ бѣлой капусты, кладутъ съ солью и маіораномъ въ супъ, и продолжаютъ варить все до готовности.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Овсяной крупы 1 горсть.
Петрушки 1 корень.
Капусты 1 кочанъ.
Маіорану.

Куропатки по англійски.

Начинить куропатокъ фаршемъ, посадить на вертелъ и завернуть въ буамгу, только не обкладывать шпигомъ; когда почти изжарятся, положить между ногами, крыльями и тѣломъ, коровьяго масла, соли, перцу, петрушки, мускатнаго орѣха, шарлоту и положить куропатокъ въ кастрюлю; смочить виномъ и такимъ же количествомъ крѣпкаго бульона: не накрывать кастрюли и дать поспѣть. За минуту передъ подачею на столъ, прибавить соку и немного натертой корки отъ горькаго померанца.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 2 до 3 штукъ.
Коровьяго масла 1 до 2 ложекъ.
Соли, перцу, петрушки, мускат. орѣха, шарлоту, вина.

Для фарша:
Хлѣба бѣлаго половину.
Яицъ 2.

Заяцъ на вертелѣ.

Выпотрошить, вымыть зайца и собрать кровь его; отрѣзать переднія лапы, такъ чтобъ осталась только задняя часть, которую нашпиговать мелкими кусками свинаго сала и жарить около часа на вертелѣ. Когда онъ изжарится, подавать его подъ соусомъ, который сдѣлать изъ растертой печени, поджаренной вмѣстѣ съ изрубленными шарлотами, изъ бульона, бѣлаго вина, соли, перцу и небольшаго количества уксусу.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.
Свинаго сала четверть фунта.
Масла коровьяго 1 до 2 ложекъ.
Печени 1 фунтъ.
Шарлоту 4.
Бѣлаго вина половину стакана.
Соли, перцу, уксусу.

ОБѢДЪ 147.

1. Щи изъ кислой капусты съ крупами.—2. Соусъ изъ куропатокъ.—3. Фаршированный поросенокъ на вертелѣ.

Щи изъ кислой капусты съ крупами.

Вымывъ хорошенько говядину, разрѣзываютъ ее на куски, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ холодною водою и даютъ кипѣть, снимая пѣну, часъ времени или болѣе; потомъ подкладываютъ туда полчашки овсяныхъ или даже горсть гречневыхъ, либо пшенныхъ крупъ и по пропорціи кислой капусты, чтобы щи были средственной густоты, также крошенныхъ 2 луковицы и немного соли. Все это вмѣстѣ кипятятъ до спѣлости капусты и говядины.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фунт.
Овсяныхъ крупъ половин. чашки.
Капусты кислой.
Луку 2 штуки.

Супъ изъ куропатокъ.

Очистивъ и оправивъ куропатокъ, нашпиговать ихъ, обложить разными кореньями, перцемъ, имбиремъ, гвоздикою, мускатнымъ орѣхомъ и свѣжимъ лимономъ; связать нитками, покрыть бумагою, обмазанною масломъ коровьимъ, и изжарить въ печи. Сдѣлай къ куропаткамъ соусъ: изрѣзать небольшими кусочками печень куропатокъ, сладкое мясо, ветчину и трюфели, обжарить ихъ съ лукомъ-шарлотомъ и зеленью петрушки въ коровьемъ маслѣ,

накатить краснымъ кули, прибавить по вкусу соли, немного перцу, лимоннаго соку и влить рюмку мадеры. Вскипятивъ все хорошенько, уварить до густоты соуса.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 2 до 3 штукъ.
Шпигу половин. фунта.
Петрушки половин. корня.
Сельдерея половин. корня.
Моркови половин. корня.
Имбирю, гвоздики.
Мускат. орѣха, лимон.
Сладкаго мяса половин. фунта.
Ветчины половин. фунта.
Трюфелей отъ 2 до 3 штукъ.
Соли, перцу, лимон. соку.
Мадеры 1 рюмку.

Фаршированный поросенокъ на вертелѣ.

Обдавъ кипяткомъ и приготовивъ поросенка, фаршировать рубленою печенью, изъ которой вынута желчь, свинымъ саломъ, трюфелями, шампиньонами, шарлотомъ, каперсами, анчоусами, ароматическими травами, приправленными перцемъ и солью, хлѣбнымъ мякишемъ, коровьимъ масломъ, изрубивши, истолокши и разведя двумя цѣлыми яйцами и тремя желтками; когда поросенокъ будетъ нафаршированъ, его связываютъ и кладутъ на вертелъ. Всегда почти подаютъ его съ перцевымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Поросенка 1.
Печенки 1 фунтъ.
Свиваго сала полфунта.
Трюфелей 3.
Шампиньоновъ 4.
Каперсовъ 1 ложку.
Анчоусовъ 4.
Перцу, соли, аром. трав., хлѣбн. мякиша.
Коровьяго масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Яицъ 3 штуки.

ОБѢДЪ 148.

1. Щи изъ кислой капусты.—2. Бифштексъ.—3. Сальми изъ бекасовъ.

Щи изъ кислой капусты.

Сварить изъ хорошей жирной и мясистой говядины крѣпкій бульонъ, положить въ него отжатой кислой капусты и дать кипѣть, пока капуста разварится до мягкости.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ.
Капусты.
Луку 2 головки.
Муки 1 ложку.

Бифштексъ.

Нарѣзать ломтиками говядину, отбить ихъ, положить въ маринатъ, состоящій изъ прованскаго масла съ небольшимъ количествомъ соли

и жарить эти ломтики на рѣшеткѣ или на плафонѣ, на большомъ огнѣ.—Между тѣмъ смѣшиваютъ свѣжее чухонское или коровье масло съ разными рублеными поваренными травами (петрушкой, укропомъ, сельдереемъ и т. п.), съ сокомъ изъ одного лимона, съ солью и перцемъ, и смѣсь эту раскладываютъ на блюдо въ кучки, числомъ столько, сколько нарѣзано ломтиковъ бифштекса. Когда ломтики говядины совсѣмъ изжарятся, то кладутъ каждый изъ нихъ на приготовленное кучками масло и подаютъ къ столу или съ жаренымъ картофелемъ или съ отваренными въ уксусѣ огурчиками, либо съ крессъ-салатомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 2 съ половиною фунтовъ.
Прованскаго масла четверть фунта.
Масла четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Укропу.
Сельдерею половину корня.
Лимоннаго соку изъ 1 лимона.
Соли, перцу.

Сальми изъ бекасовъ.

Взять только что изжаренныхъ бекасовъ и разрѣзать ихъ на куски; разложить внутренности на поджаренные ломти хлѣба, на которые падалъ сокъ во время жаренія; уложить эти ломти въ перекладку съ жаренными бекасами и облить соусомъ, указанными для сальми изъ молодыхъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ.

Бекасовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Хлѣба половину.

ОБѢДЪ 149.

1. Кислые щи изъ свѣжей капусты.—2. Поджаренная каша съ яйцами.—3. Утка съ зеленымъ пюре.—4. Вишневый компотъ.

Кислые щи изъ свѣжей капусты.

Вымывши 3 фунта говядины и положивши ее въ горшокъ, вмѣстѣ съ капустой, налей квасомъ пополамъ съ водою и поставь вариться. Когда говядина почти поспѣетъ, прибавь кореньевъ петрушки и сельдерею, а за полчаса до обѣда заправь мукою.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Квасу.
Луку 2 головки.
Петрушки половину корня.
Сельдерею половину корня.
Муки 1 ложку.

Поджаренная каша съ яйцами.

Возьми вчерашнюю кашу, выложи ее въ миску, разомни, чтобы не было комковъ; мелко изруби крутыхъ яицъ, смѣшай съ кашею, положи масла, посоли; размѣшай хорошенько; распусти въ глубокой сковородкѣ немного масла: выложи кашу и держи на огнѣ, пока не прожарится хорошо; при жареніи почаще мѣшай.

ВЫДАТЬ.

Каши.
Яицъ 3.
Масла четверть до трехъ осьмушекъ.
Соли.

Утка съ зеленымъ пюре.

Взявъ полфунта сухаго зеленаго гороху, сварить его въ бульонѣ съ крошенымъ корнемъ петрушки и протереть сквозь сито; а если горохъ будетъ свѣжій зеленый, то брать его цѣлый фунтъ и варить въ бульонѣ безъ петрушки, протереть, какъ сказано, чтобы пюре было довольно густо. Между тѣмъ, очистивъ и оправивъ утку, варить ее (въ кастрюлѣ) въ бульонѣ, съ небольшимъ количествомъ соли, перцу, лавроваго листу, съ пучкомъ травъ петрушки, базалики и тмину, ползубкомъ чесноку и двумя головками гвоздики, давъ хорошенько кипѣть и снимая пѣну. Когда утка поспѣетъ, вынуть ее и уложить на блюдо; а сокъ изъ-подъ нея смѣшать съ приготовленнымъ пюре, вскипятить хорошенько и облить утку.

ВЫДАТЬ.

Зеленаго гороху полфунта.
Петрушки 1 корень.
Пучекъ петрушки, базилики, тмину.
Утку.
Соли, перцу, лавроваго листу.
Чесноку половину зубка.
Гвоздики 2.

Вишневый компотъ.

Обобравъ у вишенъ вѣточки и вынувъ косточки, варить ихъ съ виноградным виномъ, сахаромъ и лимонною цедрою; потомъ, выложивъ все на блюдо, дать остынуть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ 1 фунтъ.
Вина виноградного 2 до 3 стакановъ.
Сахару четверть фунта.
Лимонной цедры съ 1 лимона.

ОБѢДЪ 150.

1. Супъ виндзоръ.—2. Сальми изъ фазана.—3. Артишоки.—4. Кисель изъ винограда по богемски.

Супъ виндзоръ.

Сварить, какъ обыкновенно, бульонъ и опустить въ него телячьи ножки, снятыя съ костей; когда сварится, вынуть, а бульонъ подбить мукою, поджаренною въ маслѣ. Давши прокипѣть, опустить въ супъ ножки и коренья, рѣзанныя кружками, прибавить рюмку мадеры и, вскипятивши, чтобы все поспѣло, подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 кор.
Сельдерею 1 корень.
Рѣпы 1 кор.
Луку 2.
Телячьихъ ножекъ 4.
Масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
Мадеры 1 рюмку.

Сальми изъ фазана.

Разрѣзать на тонкія полоски желудокъ жаренаго фазана, отрѣзать ноги, раздѣлить на куски остовъ. Растопить, не поджаривая, кусокъ коровьяго масла съ мукою, смочить бульономъ и краснымъ виномъ, прибавить три цѣлыхъ шарлота, петрушки, соли и перцу; кипятить полчаса и положить туда куски фазана; подержать на огнѣ, вынуть шарлотъ и подавать съ лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Фазана 1.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Краснаго вина половину стакана.
Шарлоту 3.
Петрушки, соли, перцу, лимон. соку.

Артишоки.

Обрѣзать стебли и отварить въ соленой водѣ. Подаютъ съ сабайномъ, который приготовляется слѣдующимъ образомъ: стаканъ бѣлаго вина и два яичныхъ желтка взбивай вѣничкомъ съ двумя ложками мелкаго сахару и держи между тѣмъ на огнѣ, но не давая кипѣть; когда желтки поднимутся, сними съ огня и подавай.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 15 до 20.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Яичныхъ желтковъ 2.
Мелкаго сахару 2 ложки.

Кисель изъ винограда по богемски.

Взять свѣжаго, не очень спѣлаго, винограда, положить его въ кастрюлю съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, сливочнымъ (несоленымъ) масломъ, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и упаривать; послѣ того, протеревъ виноградъ съ мякишемъ сквозь частое сито, прибавить масла, сахару, тертой лимонной цедры и толченаго мускатнаго цвѣту и сварить до густоты.

ВЫДАТЬ.

Винограду 1 фунтъ.
Бѣлаго хлѣба половину.
Масла 2 ложки.
Сахару, лимон. цедры, мускат. орѣха.

ОБѢДЪ 151.

1. Супъ пюре изъ риса.—2. Заяцъ въ рагу.—3. Лещь жареный.—4. Желе.

Супъ пюре изъ риса.

Сварить бульонъ изъ говядины, обдать кипяткомъ рисъ, откинуть на рѣшетѣ, залить бульономъ, положить масла и уварить хорошенько; потомъ протереть сквозь сито, развесть бульономъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ.
Моркови 1.
Петрушки 1.
Сельдерею 1.
Рису три четверти фунта.
Масла 2 ложки.

Заяцъ въ рагу.

Снять съ зайца кожу, выпотрошить и распластать его. Растопить въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, поставить на огонь и прибавить горсть муки. Когда мука поджарится, положить туда зайца и обжарить его; влить достаточное количество краснаго вина и вдвое менѣе воды; приправить солью и перцемъ; положить кусочки шпигу, поджаренные въ маслѣ, луковицы и шампиньоны; снимать пѣну и жиръ; когда заяцъ поспѣетъ, уложить его на блюдо и облить соусомъ; если соусъ жидокъ, то уварить его, положить туда растертую печёнь и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1.
Масла коровьяго 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Краснаго вина 1 стаканъ.
Соли, перцу.
Шпигу осьмушку фунта.
Луку 3.
Шампиньоновъ 4

Лещь жареный.

Очистивъ и выпотрошивъ леща, посыпать солью и дать полежать. Свари крутую гречневую кашу, остуди, смѣшай съ 2—3 рубленными яйцами, положи масла, начини этою кашею леща, обсыпь мукою и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Къ лещу подается соленье.

ВЫДАТЬ.

Леща 1.
Крупы гречневой.
Яицъ отъ 2 до 3.
Масла 2 ложки.

Желе.

Оборвите вѣтки у винограда и поставьте его въ печь, не наливая воды; когда онъ утомится, выжмите изъ него сокъ, смѣшайте послѣдній съ достаточнымъ количествомъ сахару (четверть стакана на 1 стаканъ соку), снимите пѣну и варите до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ твердѣть на ложкѣ. Тогда разлейте этотъ сиропъ въ формы и застудите.

ВЫДАТЬ.

Винограду 1 до 2 фунтовъ.
Сахару четверть до трехъ осьмушекъ фунт.

ОБѢДЪ 152.

1. Супъ изъ говядины съ лукомъ.—2. Пирожки съ бѣлою капустой.—3. Телячьи языки подъ соусомъ.—4. Караси жареные.—5. Компотъ изъ земляники и малины.

Супъ изъ говядины съ лукомъ.

Выбравъ и очистивъ пять большихъ луковицъ и вымывъ полтора фунта изрѣзанной на небольшіе кусочки говядины, положить лукъ и мясо въ кастрюлю, накрыть ее крышкою и поставить на огонь на плиту, чтобы немного поджарить. Когда лукъ съ мясомъ дадутъ сокъ, влить въ кастрюлю заранѣе приготовленнаго бульона такое количество, сколько требуется имѣть супу, или смотря по количеству говядины, а для вкусу прибавить немного лавроваго листу.

ВЫДАТЬ.

Луку 5 до 6.
Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Лавроваго листу 2 до 3.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.

Пирожки съ бѣлою капустою.

Изрубивъ бѣлой капусты, сколько нужно, посоли ее, отожми покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ 5 вареныхъ яицъ, смѣшай съ капустою, прибавь немного соли, перцу и зелени укропа,—все это перемѣшай хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. За симъ, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста пирожки продолговатые четвероугольные, начини ихъ приготовленнымъ фаршемъ, уложи на желѣзный листъ, обсыпанный мукою, и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Капусты половину кочня.
Масла 2 до 3 ложекъ.
Яицъ 5.
Соли, перцу, зеленаго укропу.
Муки 1 до 1 съ половиною фунта.
Масла чухонскаго 1 фунтъ.
Яицъ 1.

Телячьи языки подъ соусомъ.

Отварить въ соленой водѣ телячьи языки, снять съ нихъ кожу, разрѣзать по поламъ вдоль и хорошенько обжарить въ маслѣ. Положить въ кастрюлю муки и масла, поджарить до красна; прибавить горячаго бульону, вымѣшать, чтобы образовался соусъ; положить лавроваго листу, перцу, соли и, уваривъ, облить имъ языки.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ языковъ 2.
Масла 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Перцу, соли.
Лавроваго листу 2.

Караси жареные.

Снять чешую, выпотрошить, вымыть, посолить, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; за нѣсколько минутъ до подачи облить сметаною.

ВЫДАТЬ.

Карасей 6.
Муки 2 ложки.
Масла 2 до 3 ложекъ.
Сметаны полстакана.

Компотъ изъ земляники и малины.

Оборви вѣточки у земляники, вымой и откинь ее на рѣшето; оборви вѣточки у малины, но не мой ее; брось то и другое въ кипящій сиропъ, но не давай ягодѣ кипѣть, а немедленно сними ее съ огня; спустя немного, дай вскипѣть, а потомъ вынь, уложи на блюдо и облей сиропомъ.

ВЫДАТЬ.

Земляники полфунта.
Малины полфунта.
Сахару полфунта.

ОБѢДЪ 153.

1. Супъ бѣлый.—2. Барашекъ ломтиками.—3. Матлотъ а-ля-мариньеръ

Супъ бѣлый.

Очистить и заправить утку, сварить изъ нея и изъ говядины бульонъ, положивши туда разныхъ кореньевъ и нѣсколько сухихъ грибовъ; когда бульонъ поспѣетъ, процѣдить его; поджарить муки въ маслѣ, развесть сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить и процѣдить сквозь сито. Предъ отпускомъ опустить развареннаго отдѣльно рису.

ВЫДАТЬ.

Утку 1 штуку.
Говядины отъ полутора до 2 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Грибовъ сухихъ отъ 5 до 6 штукъ.
Масла 1 ложку.
Муки 1 съ половиною ложку.
Сметаны 1 стаканъ.
Рису 1 чашку.

Барашекъ ломтиками.

Разрѣзать филей барашка на ломтики, посыпать перцемъ и солью, обжарить, положить на блюдо и облить коровьимъ масломъ. Положить въ кастрюлю муки, влить бульону и кипятить, постоянно размѣшивая. Опустить туда обжаренные ломтики и мѣшать въ одну сторону. Когда поспѣетъ, обложить петрушкою, обжаренною въ маслѣ, и подавать.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Перцу, соли.
Масла полфунта.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.

Матлотъ а-ля-мариньеръ.

Приготовить карповъ, щукъ, угрей и сварить отдѣльно икру и молоки. Положить въ котелъ, съ достаточнымъ количествомъ бѣлаго вина, кусокъ коровьяго масла, соли, перцу, пряныхъ кореньевъ, душистыхъ травъ и маленькихъ, заранѣе сваренныхъ, луковицъ. Приготовя такую приправу, опустить въ нее рыбу, держать на сильномъ огнѣ и осторожно переворачивать. Прибавить во время варки коровьяго масла съ мукой, и, когда рыба поспѣетъ, уложить ее на блюдо, а соусъ связать, уварить и облить имъ рыбу.

ВЫДАТЬ.

Карпа 1 штуку.
Щуку 1 штуку.
Угря 1 штуку.
Бѣлаго вина полбутылки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли, перцу, пряныхъ кореньевъ.
Душистыхъ травъ.
Луковицъ отъ 4 до 6 штукъ.
Муки 2 ложки.

ОБѢДЪ 154.

1. Супъ изъ молодаго свекольника.—2. Бланкетъ изъ пулярдки.—3. Панированныя бараньи котлеты на ростерѣ.

Супъ изъ молодаго свекольника.

Приготовить и мелко нарѣзать молодаго свекольнику и опустить въ приготовленный бульонъ, подливши квасу. Когда поспѣетъ, подправить масломъ съ мукою и сметаною, дать вскипѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Лавроваго листу 2 штуки.
Свекольнику полтора фунта.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сметаны стаканъ.

Бланкетъ изъ пулярдки.

Взять мясо отъ холодной жареной пулярдки, нарѣзать его тонкими ломтиками, снявъ кожу и жилы; уварить бѣлой кули, снять съ него жиръ и опустить туда ломтики и не давать имъ кипѣть. Подбить соусъ сливками или молокомъ, кускомъ коровьяго масла, и передъ подачею на столъ прибавить лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Пулярдку 1 штуку.
Сливокъ полстакана или молока 1 стаканъ.
Масла 1 ложку.
Соку изъ 1 лимона.

Панированныя бараньи котлеты.

Приготовить котлеты, приправить солью и перцемъ, обмакнуть ихъ въ теплое коровье масло, а потомъ обвалять въ тертомъ хлѣбѣ; положить на ростеръ на сильный огонь и смотрѣть, чтобъ онѣ не пережарились и чтобъ хлѣбъ не пригорѣлъ; надобно держать ихъ на огнѣ не болѣе четверти часа, переворачивая нѣсколько разъ, и подавать.

ВЫДАТЬ.

Баранины 3 фунта.
Соли, перцу.
Масла 2 ложки.
Тертаго хлѣба.

ОБѢДЪ 155.

1. Пюре изъ зайца.—2. Рагу изъ потроховъ.—3. Угорь съ соусомъ.—4. Жареный фазанъ.

Пюре изъ зайца.

Изжарить зайца съ масломъ и бульономъ, снять съ костей, изрубить мелко и истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито и развесть приготовленнымъ бульономъ, прибавя сметаны.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половиною до 3 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Зайца 1 штуку.
Масла 2 ложки.
Сметаны 1 стаканъ.

Рагу изъ потроховъ.

Приготовить и сварить потроха, когда сварятся, поджарить масло, бросить туда рѣпу и снять съ огня какъ только она зарумянится. Положить ложку муки въ это же масло, сдѣлать простой соусъ, влить сокъ отъ потроховъ; кипятить и уварить, потомъ процѣдить и положить туда рѣпу и дать ей поспѣть; снять жиръ и бросить небольшой кусокъ сахару. Уложить потроха на блюдѣ, обложить рѣпою, облить все это приготовленнымъ уже соусомъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Потрохъ 1.
Масла 2 ложки.
Рѣпы 4 штуки.
Муки 1 ложку.
Сахару 1 корень.

Угорь съ соусомъ.

Выпотроши угря, сними кожу, нарѣжь кусками, положи въ кастрюлю съ ломтями моркови и лука, съ лукомъ-шарлотомъ, петрушкою, перцемъ, солью, налей бѣлымъ виномъ и вари; когда поспѣетъ, обваляй въ тертыхъ сухаряхъ, въ яйцахъ и опять въ сухаряхъ и обжарь. Подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ горшокъ двѣ, три шарлоты, мелко изрубленныя, немного травы эстрагону, горчицы, уксусу, соли, перцу, немного прованскаго масла и мѣшай; если соусъ густъ, подлей уксусу. Подается холодный.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.
Моркови 2, луку отъ 2 до 3 штукъ.
Шарлоту 3 штуки.
Петрушки 1 корень.
Перцу, соли, бѣлаго вина полбутылки.
Сухарей 3, яицъ 2 штуки.

Для соуса:
Шарлоту отъ 2 до 3 штукъ.
Эстрагону горчицы.
Уксусу, соли, перцу, прованскаго масла.

Жареный фазанъ.

Нашпиговать и завернуть въ масляную бумагу, жарить на вертелѣ и подавать, когда зарумянится.

ВЫДАТЬ.

Фазана 1.
Шпигу осьмушку фунта.

ОБѢДЪ 156.

1. Борщъ.—2. Рубленая баранина.—3. Телячьи уши на итальянскій манеръ.

Борщъ.

Отварить или, что еще лучше, испечь свеклы, очистить ее, нашинковать и опустить въ приготовленный бульонъ, подбивши его сметаною, и нагрѣвать, не давая кипѣть. При отпускѣ опустить жареныя сосиски.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Ветчины 1 фунтъ.
Сосисокъ 6 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сметаны полстакана.
Сельдерею 1 корень.
Луку 2 головки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу 10 зеренъ.
Свеклы отъ 3 до 4 штукъ.

Рубленая баранина.

Снять мясо со стегна баранины, которую подавали наканунѣ; вырѣзать перепонки и жилы, и изрубить съ говядиной; положить въ кастрюлю и уварить нѣсколько ложекъ кули, и смѣшать его съ рубленою бараниною, прибавить хорошаго чухонскаго масла, разогрѣть и подавать прежде чѣмъ закипитъ.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 2 до 3 фунтовъ.
Говядины 1 фунтъ.
Масла 1 ложку.
Перцу, соли.

Телячьи уши на итальянскій манеръ.

Обдать кипяткомъ, опалить и положить въ холодную воду; варить въ кастрюлѣ, дно которой уложено тонкими кусками свинаго сала; прибавить петрушки и нѣсколько ломтей лимона; влить консоме и хорошаго вина; покрыть тонкими кусками шпигу, положить сверху бумажный кружокъ, напитанный коровьимъ масломъ; чрезъ полчаса уши сварятся; откинуть ихъ на рѣшето, осушить и надрѣзать кончики; уложить на блюдо и подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю кусокъ масла, величиною съ орѣхъ, шампиньоновъ, 1 шарлоту, немного петрушки, поджарить, влить 1 стаканъ бѣлаго вина и посолить. Кипятить на небольшомъ огнѣ три четверти часа; процѣдить сквозь сито и прибавить 2 ложки прованскаго масла.

ВЫДАТЬ.

Ушей телячьихъ 6 штукъ.
Свинаго сала полфунта.
Петрушки 1 корень.
Лимона половину.
Для соуса:
Масла 1 чайную ложку.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Шарлоту 1 штуку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Прованскаго масла 2 ложки.

ОБѢДЪ 157.

1. Пюре изъ курицы.—2. Бычачій хвостъ.—3. Ростбифъ изъ барашка.—4. Зеленый пуддингъ.

Пюре изъ курицы.

Очистить курицу и, вмѣстѣ съ говядиною, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, прибавить кореньевъ и варить на легкомъ огнѣ. Когда курица поспѣетъ, снять мясо съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито; смѣшать съ вареным и протертымъ сквозь сито рисомъ, прибавить масла, сливокъ, 2 желтка и развесть бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 штуку.
Говядины 2 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Луку 2 штуки.
Рису половину стакана.
Масла до 2 ложекъ.
Сливокъ 1 стаканъ.
Желтковъ 2 штуки.

Бычачій хвостъ.

Разрѣзать бычачій хвостъ на суставы, ошпарить и варить въ бульонѣ съ кореньями и небольшимъ количествомъ чесноку, доста-

точно посолить; бульону должно быть столько, чтобъ куски были только намочены; покрыть тонкими кусками свинаго сала; накрыть кастрюлю и нагрѣвать ее на умѣренномъ огнѣ сверху и снизу. Когда хвостъ сварится, слить съ него жидкость; снять жиръ съ остающагося на днѣ соку и процѣдить сквозь сито; положить въ этотъ сокъ хвостъ вмѣстѣ съ обваренною уже морковью. Когда морковь сварится и соусъ сдѣлается густъ, прибавить туда нѣсколько ложекъ кули; можно также подавать съ рагу изъ овощей или кореньевъ.

За недостаткомъ всего этого, кипятить коровье масло до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается коричневымъ, посыпать его мукою и влить сокъ изъ-подъ хвоста; снять жиръ, процѣдить сквозь сито, положить нѣсколько кореньевъ сваренныхъ отдѣльно и оставить такъ на четверть часа. Положить приличное количество масла и подавать.

Бычачій хвостъ подаютъ также съ пюре всякаго рода; для этого приготовляютъ и варятъ его, какъ выше сказано.

ВЫДАТЬ.

Бычачій хвостъ 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 2 штуки.
Гвоздики 6 головокъ.
Корицы палочку въ половин. вершка.
Чесноку 1 зубъ.
Свинаго сала четверть фунта.
Масла половин. фунта.
Муки 2 ложки.
Петрушки, сельдерею, моркови, луку, по 1 корню.

Ростбифъ изъ барашка.

Обдать кипяткомъ, снять кожу съ филейной части и со средины ляшки; нашпиговать открытыя части, насадить на вертелъ и завернуть въ масляную бумагу. Когда поспѣетъ, подавать съ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Баранины 4 фунта.
Шпигу четверть фунта.

Зеленый пуддингъ.

Обваривъ и помельче изрубивъ очищенный шпинатъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ яичными желтками, съ сахаромъ, коринкой, изюмомъ, чухонскимъ масломъ и нарѣзанными сухариками (напитанными молокомъ и поджаренными въ чухонскомъ же маслѣ), бѣлымъ хлѣбомъ или сайкою, и все это хорошенько смѣшать; взбить яичные бѣлки и положить ихъ въ общую массу; вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, выложить пуддингъ и поставить въ печь. Между тѣмъ протереть сквозь сито какого угодно варенья; прибавить сахару, развесть бѣлымъ виномъ, уварить до густоты соуса и облить пуддингъ.

ВЫДАТЬ.

Шпинату 1 фунтъ.
Яицъ отъ 8 до 10 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Коринки, изюму по 1 горсти.
Чухонскаго масла четверть фунта.
Хлѣба бѣлаго 1 штуку.
Масла 1 ложку.
Сахару 2 штуки.
Варенья половину фунта.
Сахару мелкаго 12 золотниковъ.
Бѣлаго вина 1 бутылку.

ОБѢДЪ 158.

1. Супъ изъ сельдерея.—2. Барашковые филеи въ бланкетѣ.—3. Окорокъ на вертелѣ.—4. Пуддингъ изъ картофельной муки.

Супъ изъ сельдерея.

Сварить по обыкновенію бульонъ изъ говядины. Между тѣмъ очистить листья сельдерея, бросить въ кипятокъ и варить, пока не сдѣлаются мягки; откинуть на рѣшето, изрубить, положить въ масло съ обжареною мукой, прибавить сметаны; размѣшать и развесть процѣженнымъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ полов. до 3 фунт.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Сельдерейнаго листу 1 фунтъ
Масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
Сметаны 1 стаканъ.

Барашковые филеи въ бланкетѣ.

Изжарить на вертелѣ сколько угодно барашковыхъ филеевъ и остудить ихъ; разрѣзать на куски средней величины, положить въ кастрюлю между двумя очень тонкими ломтями свинаго сала и поставить на самый умѣренный огонь, чтобъ филеи не подсохли; передъ подачею на столъ снять свиное сало; связать нѣмецкій соусъ желтками, маленькимъ кускомъ коровьяго масла и лимоннымъ сокомъ; бросить туда филеи, подержать на огнѣ, встряхивая ихъ; уложить на блюдо и убрать шампиньонами, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

Нѣмецкій соусъ приготовляется такъ: изрубить нѣсколько шампиньоновъ, поджарить ихъ въ небольшомъ количествѣ коровьяго масла, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, уварить до густоты соуса; положить столько же масла, сколько и въ первый разъ, прибавить изрубленной и ошпаренной петрушки, тмину, лавроваго листу, чесноку, гвоздики; процѣдить сквозь сито, прибавить соку изъ половины лимона; процѣдить еще разъ.

ВЫДАТЬ.

Барашковыхъ филеевъ 3 фунта.
Свинаго сала четверть фунта.
Желтковъ 2 штуки.
Шампиньоновъ отъ 6 до 8 штукъ.

Для соуса:
Шампиньоновъ 3 штуки.
Масла 2 ложки.
Петрушки 1 корень.
Тмину 1 чайную ложку.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Гвоздики отъ 2 до 3 штукъ.
Лимоннаго соку изъ половина лимона.

Окорокъ на вертелѣ.

Вычистить и вымочить окорокъ, маринировать въ хорошемъ бѣломъ винѣ съ луковицами и морковью, разрѣзанными на ломти, тминомъ и лавровымъ листомъ. Должно наблюдать, чтобъ посудина была плотно закрыта. Насадить окорокъ на вертелъ, и, въ то время, какъ онъ готовится, обливать его маринадомъ. Когда онъ поспѣетъ, снять съ него кожу и посыпать мелко истертою хлѣбною коркою. Опять поставить на огонь, чтобъ онъ принялъ золотистый цвѣтъ, и подавать съ маринадомъ, который сперва процѣдить и уварить до густоты соуса.

ВЫДАТЬ.

Окорока 3 фунта.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Луку 3 штуки.
Моркови отъ 1 до 2 штукъ.
Тмину 1 щепоть.
Лавроваго листу 3 штукъ.

Пуддингъ изъ картофельной муки.

Смѣшавъ 4 чайныя чашки молока, съ четвертью фунта мелкаго сахару и такимъ же количествомъ сливочнаго масла, поставить на огонь и, когда закипитъ, подсыпать исподволь картофельной муки до полуфунта, не переставая варить; потомъ остудить, взбить, прибавить 12 яичныхъ желтковъ, кардамону, корицы, лимонныхъ корокъ и пѣны отъ 12 бѣлковъ; наконецъ, промѣшавъ, выложить въ салфетку, обмазанную масломъ, завязать, опустить въ горячую воду, въ которой и варить часъ времени. При подачѣ къ столу выложить пуддингъ на блюдо и облить сабайономъ.

ВЫДАТЬ.

Молока 4 чайныхъ чашки.
Сахару мелкаго четверть фунта.
Масла сливочнаго половину фунта.
Картофельной муки половину фунта.
Яицъ 12 штукъ.
Кардамону отъ 2 до 3 штукъ.
Лимонной корки.

Для сабайона:
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Вина бѣлаго.

ОБѢДЪ 159.

1. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.—2. Рагу изъ баранины.—3. Фаршированныя жареныя куропатки.

Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.

Испеките свеклу, очистите и нашинкуйте ее, какъ лапшу; сложите въ чашку, прибавьте лимоннаго соку и бѣлаго вина, положите варившуюся въ бульонѣ свинину, нарѣзавъ ее кусками, разведите горячимъ бульономъ и подавайте. Бульонъ варится по обыкновенію изъ говядины и свинины.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Свинины отъ 1 до 1 съ полов. фунта.
Свеклы 3 корня.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Соку лимоннаго 1 ложку.
Вина французскаго 1 стаканъ.
Лавроваго листу 2 штуки.

Рагу изъ баранины.

Разрѣзать на куски баранью лопатку, поджарить на сильномъ огнѣ въ кастрюлѣ, съ масломъ; когда мясо приметъ пріятный золотистый цвѣтъ, тогда снять съ огня и слить жидкость; разрѣзать рѣпу на маленькія палочки и обжарить ее въ жирѣ отъ баранины; сдѣлать соусъ, положить въ него баранину и влить бульону; прибавить соли, перцу, гвоздики, луковицъ, лавроваго листу и рѣпу. Когда баранина почти поспѣетъ, снять жиръ и дать ей потихоньку дойти; если соусъ жидокъ, уварить часть его до приличной степени; потомъ уложить рагу на блюдо, покрыть рѣпою и подавать. Приготовляютъ рагу также съ морковью или картофелемъ, вмѣсто рѣпы, или со всѣми тремя овощами вмѣстѣ.

ВЫДАТЬ.

Баранины 3 фунта
Масла 1 ложку.
Рѣпы 3 корня.
Муки 1 ложку, масла 1 ложку.
Соли, перцу 15—20 зеренъ.
Гвоздики 2 штуки.
Луку 3 штуки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Моркови 2 штуки.
Картофелю отъ 8 до 10 штукъ.

Фаршированныя жареныя куропатки.

Сдѣлать фаршъ изъ печеней куропатокъ съ тертымъ свинымъ саломъ, небольшимъ количествомъ соли, петрушкою и мелко изрубленнымъ лукомъ; начинить этимъ фаршемъ куропатокъ и зашить; обжарить куропатокъ въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, потомъ жарить на вертелѣ, завернувъ въ свиное сало и масляную бумагу.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ отъ 2 до 3 штукъ.
Свинаго сала 1 фунтъ.
Соли, петрушки.
Луку 2 штуки.
Масла 1 ложку.

ОБѢДЪ 160.

1. Супъ а-ля-рень.—2. Телячій хвостъ съ капустой.—3. Сальми изъ жаворонковъ.—4. Душеные пискари.

Супъ а ля рень.

Очистите курицу, снимите мясо съ костей; мясо изрубите, а кости положите вариться въ бульонѣ; изрубивши куриное мясо, прибавьте масла, ветчины, говядины и телятины сырой, кореньевъ, хлѣба бѣлаго; изрубите все какъ можно мельче, положите въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ масла, дайте хорошенько зарумяниться, порубите еще, истолките въ ступкѣ, подлейте немного бульону и, протеревъ сквозь сито, разведите остальнымъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Курицу 1 штуку.
Масла 2 ложки.
Ветчины четверть фунта.
Телятины половину фунта.
Петрушки отъ 1 до 2 корней.
Сельдерею 1 большой корень.
Хлѣба половину штуки.

Телячій хвостъ съ капустою.

Разрѣзать на двое три телячьихъ хвоста и опустить ихъ на минуту въ кипятокъ съ полуфунтомъ нарѣзаннаго ломтиками шпигу, продержать также четверть часа въ кипяткѣ половину большаго кочана капусты, разрѣзанную на куски; потомъ бросить ее въ свѣжую воду и выжать хорошенько; вынуть кочарыжки, перевязать ниткою хвосты и свиное сало, и положить въ чугунчикъ вмѣстѣ съ капустою, пучкомъ петрушки, половиною зубка чесноку, тремя гвоздиками и мускатнымъ орѣхомъ; смочить бульономъ, кипятить на не-

большомъ огнѣ; когда хвосты сварятся, откинуть ихъ на рѣшето; уложить хвосты на блюдо, перемѣшивая съ капустою, а сверху положить свиное сало.

ВЫДАТЬ.

Хвостовъ телячьихъ 3.
Шпигу половин. фунта.
Капусты половин. кочна.
Мускатнаго орѣха.
Петрушки пучекъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Чесноку половину зубка.
Гвоздики 4 штуки.

Сальми изъ жаворонковъ.

Взять холодныхъ жареныхъ жаворонковъ, отрѣзать головы и вынуть всѣ внутренности; истолочь послѣднія, за исключеніемъ зоба и кишокъ, влить немного бульону, процѣдить чрезъ сито и приправить этотъ кули солью, перцемъ и сокомъ незрѣлаго винограда; положить въ этотъ соусъ жаворонковъ и нагрѣвать, не давая однакоже кипѣть. Подавать съ обжаренными хлѣбными корками.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ 6 штукъ.
Соли, перцу.
Соку незрѣлаго винограда 3 ложки, или уксусу половину ложки.

Душеные пискари.

Оскоблить чешую, выпотрошить и вытереть пискарей, положить на дно кастрюли петрушки, луку, шампиньоновъ, два шарлота, тмину, лавроваго листу, базилики, изрубивши ихъ мелко, соли и перцу; уложить пискарей сверху и покрыть ихъ слоемъ этихъ приправъ; смочить стаканомъ краснаго вина; накрыть кастрюлю и кипятить на хорошемъ огнѣ. Когда почти не будетъ соусу, подавать пискарей въ той же кастрюлѣ, въ которой они готовились.

ВЫДАТЬ.

Пискарей 20 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 головку.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 штукъ.
Шарлоту 2 штуки.
Базилики, соли, перцу.
Лавроваго листу 2 штуки.
Тмину.
Краснаго вина 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 161.

1. Бѣлый французскій супъ.—2. Сладкое мясо à la poulette.—3. Телячій мозгъ въ черномъ коровьемъ маслѣ.

Бѣлый французскій супъ.

Положить въ кастрюлю полкурицы и говядины, кореньевъ, посолить, налить водою и поставить на огонь; когда закипитъ, снимать

пѣну. Когда супъ поспѣетъ и мясо уварится, снять съ огня, процѣдить, снять жиръ, дать отстояться; если бульонъ мутенъ, то оттянуть его бѣлками. Предъ отпускомъ влить бѣлаго вина и подогрѣть.

ВЫДАТЬ.

Курицы половину штуки.
Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фунт.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 2 головки.
Бѣлковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Вина бѣлаго половину или 1 стаканъ.

Сладкое мясо à la poulette.

Сварить сладкое мясо, нарѣзать его кружками, положить въ кастрюлю съ хорошимъ бульономъ и свареннымъ уже шампиньонами; дать увариться; подбить желтками и масломъ; прибавить обданной кипяткомъ и мелко изрубленной петрушки, лимоннаго соку и подавать на столъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго мяса 1 фунтъ.
Шампиньоновъ 10 штукъ.
Лимоннаго соку 1 ложку.
Желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла отъ 1 до полутора ложки.
Петрушки.

Телячій мозгъ въ черномъ коровьемъ маслѣ.

Приготовить и сварить мозгъ, поджарить масло въ кастрюлѣ или лучше на сковородѣ, только не снимать пѣны, потому что именно эта пѣна сообщаетъ маслу черный цвѣтъ. Уварить потомъ до трехъ четвертей стаканъ бѣлаго вина съ разными ароматическими приправами: гвоздикою, солью, перцемъ и ломтиками шарлота; влить приготовленное коровье масло, разложить мозгъ на блюдѣ, облить его сказаннымъ масломъ и обложить обжаренною въ маслѣ петрушкою.

ВЫДАТЬ.

Мозгу телячьяго 2 штуки.
Масла четверть фунта.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Гвоздики 2 штуки.
Соли, перцу 10.
Шарлоту 2 штуки.
Петрушки пучекъ.

ОБѢДЪ 162.

1. Похлебка изъ телячьихъ почекъ.—2. Бычачій мозгъ съ матлотомъ.—3. Жаворонки, приготовленныя на-скоро.

Похлебка изъ телячьихъ почекъ.

Очистить и нашпиговать лукъ, поджарить въ маслѣ, опустить сюда телячьи почки, очистивъ и нарѣзавъ ихъ кусочками, обжарить;

вынуть почки, а въ масло разболтать муки, поджарить; положить почки, развесть бульономъ; опустить соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, огурчиковъ въ уксусѣ, грибковъ, оливокъ, посолить и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 3 луковицы.
Лавроваго листу 2 листа.
Перцу 10 зеренъ.
Масла 2 ложки
Почекъ 3 штуки.
Муки 1 ложку.
Соленыхъ огурцовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Огурчиковъ 6 штукъ.
Грибовъ 5 штукъ.
Оливокъ 10 штукъ.

Бычачій мозгъ съ матлотомъ.

Снявъ свернувшуюся кровь, жилки и кожицу, вымачивать въ теченіи нѣсколькихъ часовъ въ теплой водѣ, потомъ варить, обложивъ тонкими ломтями шпигу, въ двухъ стаканахъ бѣлаго вина и въ такомъ же количествѣ бульона, прибавя луковицъ, разрѣзанныхъ на ломтики, моркови, пучекъ петрушки, тиміана, лавроваго листу, перцу и соли. Поджарить въ маслѣ въ другой кастрюлѣ нѣсколько луковицъ, посыпать мукою; влить отваръ изъ-подъ мозгу, процѣдивши сперва сквозь сито; прибавить нѣсколько шампиньоновъ и поставить на огонь. Когда поспѣетъ, уложить на блюдо мозгъ и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Мозговъ отъ 1 до 2 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Бѣлаго вина 2 стакана.
Луковицъ 2 штуки.
Моркови 1 корень.
Петрушки пучекъ.
Тмину, соли.
Лавроваго листу 2 штуки.
Перцу 10 зеренъ.
Для соуса:
Масла 2 ложки.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Муки 1 ложку.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 штукъ.

Жаворонки приготовленныя на-скоро.

Ощипать, выпотрошить, заправить дюжину жаворонковъ и поджарить, повертывая, въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и солью; когда жаворонки зарумянятся, прибавить шампиньоновъ, шарлоту, петрушки, изрубивши ихъ мелко, и щепоть муки, смочить бѣлымъ виномъ и бульономъ; подавать, когда соусъ начнетъ закипать.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ 12 штукъ.
Масла 2 ложки.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 штукъ.
Шарлоту 3.
Петрушки пучекъ.
Муки 1 ложку.

ОБѢДЪ 163.

1. Супъ изъ телятины.—2. Жареная на ростерѣ свѣжая семга съ бѣлымъ соусомъ.—3. Рагу изъ капусты —4. Куропатки жареныя на ростерѣ.

Супъ изъ телятины.

Варить, какъ варится супъ изъ говядины, съ тою только разницею, что давши разъ вскипѣть, вынуть телятину, вымыть въ холодной водѣ; бульонъ процѣдить, и потомъ доваривать супъ по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Телятины 5 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Лавроваго листу 1 листъ.
Луку 2 штуки.
Можно засыпать, какою угодно крупою.

Жареная на ростерѣ свѣжая семга подъ бѣлымъ соусомъ.

Очистить кусокъ семги, мариновать ее въ прованскомъ маслѣ, съ петрушкою, лукомъ и лавровымъ листомъ; положить на ростеръ и жарить, поливая маринадомъ и поворачивая; когда изжарится, снять кожу, нарѣзать ломтями, уложить на блюдо, посыпать каперсами и облить бѣлымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Семги 2 фунта.
Прованскаго масла отъ 4 до 5 ложекъ.
Петрушки пучекъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листиковъ.

Для соуса:
Чухонскаго масла четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Лимоннаго соку половин. лож., или укс.
Желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.

Рагу изъ капусты.

Варить капусту въ водѣ съ небольшимъ количествомъ соли и кускомъ масла; положить въ холодную воду; отжать, вынуть кочарыжку, изрубить капусту и положить въ кастрюлю съ кускомъ масла: какъ только нагрѣется она, посыпать мукою; смачивать сокомъ или, за недостаткомъ его, бульономъ, до тѣхъ поръ, пока капуста зарумянится; приправить солью, перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и кипятить, чтобы соусъ уварился.

ВЫДАТЬ.

Капусты половину кочна.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли, перцу.
Мускатнаго орѣха.

Куропатки жареныя на ростерѣ.

Разнять на двое поперегъ крестца и немного приплющить жареныхъ холодныхъ куропатокъ; обжарить въ кастрюлѣ въ маслѣ и въ хорошей приправѣ, поворачивать на оба бока. Когда куропатки пообжарятся, положить ихъ на ростеръ, смазавши масломъ; подавать съ перцевымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 3 штуки.
Масла 2 ложки.
Петрушки пучекъ.
Соли, перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 листовъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Для соуса:
Масла отъ 1 до полуторы ложки.
Ветчины четверть фунта.
Луку 3 штуки.
Петрушки, чесноку 1 зубокъ.
Гвоздики 2.
Лавроваго листу 1 листъ.
Муки 1 ложку.
Краснаго вина 1 стаканъ.
Уксусу 1 ложку.
Перцу 10 зеренъ.

Перцевый соусъ приготовляется такъ: положить въ кастрюлю масло, ветчину, разрѣзанную на куски, лукъ, нарѣзанный ломтиками, петрушку и пряности; держать на огнѣ, пока соусъ не сдѣлается краснымъ; всыпать муку, влить вино, стаканъ воды и уксусъ, варить съ полчаса; снять жиръ, процѣдить, положить соли, перцу и подавать.

ОБѢДЪ 164.

1. Окрошка.—2. Пастетъ съ телячьимъ потрохомъ.—3. Дрозды съ соусомъ.—4. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ.

Окрошка.

Изрубить помельче и протереть сквозь сито четверть сваренаго языка, половину жареной курицы, половину рябчика и половину жаренаго тетерева; прибавить 4 очищенныхъ моченыхъ яблока, 2 крутыхъ желтка, отъ 2 до 3 ложекъ сметаны, ложку сарептской горчицы, луку зеленаго и отъ 3 до 4 свѣжихъ огурцовъ; размѣшать хорошенько, посолить и развесть квасомъ или кислыми щами.

ВЫДАТЬ.

Соленаго языка четверть.
Курицы половину.
Рябчика половину.
Тетерева половину.
Луку зеленаго.
Моченыхъ яблоковъ 4 штуки.
Желтковъ 2 штуки.
Сметаны отъ 2 до 3 ложекъ.
Горчицы 1 ложку.
Огурцовъ свѣжихъ отъ 3 до 4 штукъ.

Пастетъ съ телячьимъ потрохомъ.

Очистивъ и перемывъ телячій потрохъ, сварить его въ соленой водѣ и остудить; изрѣзать небольшими кусочками, прибавить вычищенныхъ сморчковъ, шампиньоновъ, соли, гвоздики, корицы, рубленой петрушки и крошеннаго луку; все это хорошенько изрубить, перемѣшать и, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста пастетъ (какъ обыкновенно), начинить этою смѣсью и испечь; при подачѣ же къ столу, подрѣзавъ въ пастетѣ верхушку, влить въ него какого-либо соусу и облить яйцами.

ВЫДАТЬ.

Телячій потрохъ 1.
Сморчковъ отъ 7 до 8 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 6 до 7 штукъ.
Гвоздики 3.
Корицы палочку въ полвершка.
Петрушки, соли.
Для слоенаго тѣста:
Муки.
Масла.
Яицъ.

Дрозды съ соусомъ.

Заправя дроздовъ, обжарь ихъ въ кастрюлѣ съ масломъ, помѣшивая почаще; прибавь щепоть муки, соли; закрой кастрюлю и дай исподволь готовиться; когда дрозды поспѣютъ, уложи ихъ на блюдо и облей соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Дроздовъ 6 штукъ.
Масла 3 ложки.
Муки 1 ложку.
Соли.

Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ.

Разрѣзать бѣлый хлѣбъ и облить горячимъ молокомъ, отжать и растереть; между тѣмъ истолочь полфунта сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндалю, полфунта мелкаго сахару, 2 столовыя ложки сливочнаго масла, положите въ миску, прибавьте миндаль, хлѣбъ и 9 яичныхъ бѣлковъ; смѣшайте все хорошенько и, выложивъ въ форму, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ печь не задолго до обѣда. Предъ обѣдомъ же, вскипятить съ сахаромъ 2 чашки сливокъ; стереть 3 желтка и влить въ нихъ постепенно кипящія сливки, но размѣшивая какъ можно скорѣе, чтобы желтки не свернулись. Подавая на столъ, облить этимъ соусомъ пуддингъ.

ВЫДАТЬ.

Хлѣба бѣлаго 1 штуку.
Молока отъ 3 до 4 стакановъ.
Сладкаго миндалю полфунта.
Горькаго — 5 зеренъ.

Сахару полфунта.
Масла сливочнаго 1 ложку.
Бѣлковъ яичныхъ 9 штукъ.
Масла, сухарей.
Для соуса:
Сахару 1 ложку.
Желтковъ 3 штуки.
Сливокъ 2 чашки.

ОБѢДЪ 165.

1. Зеленые щи. — 2. Пастетъ съ телячьими почками. — 3. Голуби на вертелѣ. — 4. Лимонное пирожное.

Зеленые щи.

Сварить по обыкновенію бульонъ изъ говядины, но безъ кореньевъ; перебрать и очистить 1 фунтъ щавелю, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, изрубить и протереть сквозь сито; положить его въ бульонъ, дать вскипѣть, растереть сметану съ мукою, развесть небольшимъ количествомъ бульону и влить въ остальной бульонъ; размѣшать, дать поспѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 3 съ полов. фунт.
Луку 2 штуки.
Щавелю 1 фунтъ.
Сметаны до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.

Пастетъ съ телячьими почками.

Изжарить телячьи почки, остудить и изрубить ихъ; смѣшать съ небольшимъ количествомъ телячьяго сала или шпигу, прибавить рубленнаго луку, зелени петрушки, перцу, шампиньоновъ; посолить, положить коровьяго масла, муки и бульону; сдѣлать пастетное тѣсто, вырѣзать изъ него кругъ по блюду, наложить вышеупомянутую начинку, закрыть другимъ тѣстомъ и запечь.

ВЫДАТЬ.

Почекъ отъ 3 до 4 штукъ.
Сала телячьяго или шпигу отъ четверти до трехъ осьмушекъ.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Зелени петрушки, перцу.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.
Коровьяго масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Для тѣста:
Муки.
Масла.
Яицъ.

Голуби на вертелѣ.

Выпотрошить, опалить и очистить голубей; положить на грудь виноградный листъ, а сверху ломти свинаго сала, воткнуть на вертелъ и жарить. Голуби жарятся обыкновенно не болѣе трехъ четвертей часа.

ВЫДАТЬ.

Голубей 6 штукъ.
Свинаго сала полфунта.

Лимонное пирожное.

Сварить лимоны въ водѣ и какъ можно мельче изрубить; прибавить 12 желтковъ, стертыхъ съ половиною фунта сахару и зернами миндалю, смѣшать хорошенько; взбить 12 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и, выложивъ въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь Черезъ часъ пирожное поспѣетъ.

ВЫДАТЬ.

Лимоновъ 2 штуки.
Яицъ 12 штукъ.
Сахару полфунта.
Миндалю 10 зеренъ.
Масла, сухарей.

ОБѢДЪ 166.

1. Пюре изъ щавеля съ вермишелью.—2. Заливной каплунъ.—3. Душеная щука.—4. Шоколадные макароны.

Пюре изъ щавеля съ вермишелью.

Перебрать, очистить и вымыть 1 фунтъ щавелю; поджарить его въ маслѣ, въ кострюлѣ; положить муки и нарѣзанную кусочками ветчину, полить бульономъ и кипятить, пока щавель не сдѣлается мягкимъ; тогда его вынуть, протереть сквозь сито, развесть бульономъ и засыпать вермишелью.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 3 съ половин. ф.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 головки.
Щавелю 1 фунтъ.
Масла 1 съ половин. ложки.
Муки 1 съ половиною ложки.
Вермишели четверть фунта.

Заливной каплунъ.

Очистивъ каплуна, разрѣзать у него голову, снять осторожнѣе съ мяса кожу и вынуть косчи, а отъ ногъ и крыльевъ обрубить длинныя кости, но такъ, чтобы не терялась наружная форма каплуна. Потомъ взять 1 фунтъ телятины и печень каплуна, изрубить какъ можно мельче, прибавить 3 яйца, 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, нѣсколько рубленнаго чесноку, немного перцу и по вкусу соли, прокипятить хорошенько и этимъ фаршемъ начинить каплуна и зашить спинку. Положить каплуна въ кастрюлю, влить туда же

2 части ренскаго уксусу и 1 часть воды, прибавить гвоздики, корицы, немного перцу, по вкусу соли, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, полбутылки бѣлаго винограднаго вина и 4 очищенныхъ телячьи ножки, закрыть кастрюлю и дать кипѣть, снимая пѣну, пока все хорошенько уварится. Послѣ того, выложивъ каплуна на глубокое блюдо, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь сито, очистить его посредствомъ взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, облить имъ каплуна и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

ВЫДАТЬ.

Каплуна 1.
Телятины 1 фунтъ.
Яицъ 3 штуки.
Сливокъ 1 стаканъ.
Чесноку 1 зубокъ.
Перцу, соли.
Телячьихъ ножекъ 4.
Уксусу 3 стакана.
Гвоздики, корицы, перцу.
Петрушки половину корня.
Сельдерею половину корня.
Моркови половину корня.
Луку 1 головку.
Бѣлаго вина полбутылки.
Яичныхъ бѣлковъ 3 штуки.

Душеная щука.

Поджарить коровье масло съ мукою, налить кружку хорошаго бѣлаго вина, положить три или четыре гвоздики, двѣ горсти полусваренныхъ маленькихъ луковицъ, шампиньоновъ, перцу, соли; разрѣзать щуку на куски и положить въ кастрюлю; варить потихоньку на умѣренномъ огнѣ, пока сварится совершенно; вынуть приправы и прибавить въ рагу кусокъ коровьяго масла, два изрубленные анчоуса и ложку каперсовъ. Выложить рыбу на блюдо, обложить ее обжаренными ломтями хлѣба и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Масла 2 ложки, муки 1 ложку.
Бѣлаго вина 1 кружку.
Гвоздики отъ 2 до 3 зеренъ.
Луковицъ маленькихъ отъ 15 до 16 шт.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.
Перцу, соли.
Щуку 1.
Масла коровьяго 1 ложку.
Анчоусовъ 2.
Каперсовъ 1 ложку.
Хлѣба на гренки.

Шоколадные макароны.

Смѣшавъ хорошенько полфунта мелко истолченнаго миндалю съ половиной фунта мелкаго сахару, 12 зол. тертаго шоколаду и 3 взбитыми яичными бѣлками; накатать изъ этого тѣста круглыхъ лепешечекъ, положить на бумагу и запекать въ вольномъ духѣ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю полфунта.
Сахару полфунта.
Шоколаду 12 золотниковъ.
Яичныхъ бѣлковъ 3 штуки.

ОБѢДЪ 167.

1. Пюре изъ чечевицы.—2. Пастетъ изъ молодыхъ голубей.—3. Телячья печень на сковородѣ.—4. Испанскій вѣтеръ.

Пюре изъ чечевицы.

Сварить 1 фунтъ чечевицы съ 1 фунтомъ ветчины, лукомъ; протереть сквозь сито, развесть приготовленнымъ бульономъ; кипятить, снимая пѣну; процѣдить, посолить; подбить сливочнымъ масломъ и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Луку 3 головки.
Чечевицы 1 фунтъ.
Соли.
Ветчины 1 фунтъ.
Масла сливочнаго 1 ложку.

Пастетъ изъ молодыхъ голубей.

Очистить и обжарить 4 голубей, разрѣзать каждаго на четверо, сложить въ кастрюлю; прибавить горсть тертаго пеклеваннаго хлѣба, нѣсколько кружковъ лимона, коровьяго масла, шампиньоновъ, сарделей, перцу. Налить бульономъ и вскипятить, потомъ уложить голубей на металлическое луженое блюдо, облить приправою, въ которой они готовились, обложить слоенымъ тѣстомъ, обмазать взбитыми яйцами и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Голубей 4 штуки.
Пеклеваннаго хлѣба половина.
Лимона половину.
Масла коровьяго 1 ложку.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Сарделей 3 штуки.
Перцу, соли.
Яицъ 1 штуку.
Для теста:
Масла.
Муки.
Яицъ.

Телячья печень на сковородѣ.

Разрѣзать телячью печень на ломтики, положить ихъ на сковороду, вмѣстѣ съ шарлотомъ, мелко изрубленною петрушкою и кускомъ коровьяго масла; обжарить на сильномъ огнѣ и прибавить муки. Когда печенка сдѣлается нѣсколько жесткою, перевернуть ее

и смочить краснымъ виномъ; посолить, посыпать перцемъ, подлить слабаго уксусу, когда закипитъ, снять съ огня. Если соусъ густъ, подлить бульону.

ВЫДАТЬ.

Печень телячью 1.
Шарлоту 6.
Петрушки зелени.
Коровьяго масла отъ 1 до 1 съ половиною ложки.
Краснаго вина половину стакана.
Соли, перцу.
Уксусу 1 ложку.

Испанскій вѣтеръ.

Взбить 24 яичныхъ бѣлка, прибавить горсть мелко толченаго миндалю, 1 съ половиною фунтъ мелкаго сахару и стертой на сахаръ лимонной цедры съ 2 лимоновъ; смѣшать; выложить въ бумажныя коробочки, вымазанныя масломъ и поставить въ самый легкій духъ.

ВЫДАТЬ.

Яичныхъ бѣлковъ 24 штуки.
Миндалю четверть фунта.
Сахару 1 съ половин. фунта.
Цедру съ 2 лимон.

ОБѢДЪ 168.

1. Супъ изъ хлѣба съ виномъ.—2. Заливные рябчики.—3. Жареныя щуки.—4. Кольца.

Супъ изъ хлѣба съ виномъ.

Положить въ кастрюлю три четверти фунта ржанаго мякиша съ коровьимъ масломъ, накрыть крышкою и хорошенько упарить; когда поспѣетъ, протереть сквозь сито, развесть приготовленнымъ бульономъ; поджечь на сковородѣ кусокъ сахару, смѣшать съ супомъ и влить туда 1 стаканъ мадеры или хересу.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 штуку.
Ржанаго мякиша три четверти фунта.
Масла 2 ложки.
Сахару 1 кусокъ.
Мадеры или хересу 1 стаканъ.

Заливные рябчики.

1 фунтъ оленьяго рога варить часа два съ полутора штофами воды, пока сдѣлается клейковатый отваръ. Между тѣмъ ощипать, очистить и перемыть хорошенько 6 рябчиковъ, отсѣчь у нихъ крылья и ноги до послѣдняго сустава, опустить въ кипятокъ съ

такимъ количествомъ воды, чтобы она ихъ совсѣмъ покрыла и дать одинъ разъ прокипѣть; потомъ, снявъ пѣну, прибавить туда же зернистаго перцу, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, лавроваго листу, немного соли и рѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и оставить рябчиковъ до половины увариться, а тогда выложить ихъ, чтобы они остыли. Въ тоже время, снявъ съ бульона жиръ, подлить въ него отвару изъ оленьяго рога сквозь сито, прибавить уксусу и нѣсколько сахару, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить.—Послѣ того, уложить рябчиковъ въ какой-нибудь стеклянной посудѣ другъ возлѣ друга, облить процѣженнымъ бульономъ (пока онъ еще теплъ) и оставить на цѣлыя сутки. Наконецъ, наливъ на рябчиковъ растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла, наложить тяжесть и застудить.

ВЫДАТЬ.

Оленьяго рога 1 фунтъ.
Рябчиковъ 6 штукъ.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 листовъ.
Соли.
Корку съ 1 лимона.
Уксусу, сахару.
Масла 3 ложки.

Жареныя щуки.

Жарятъ только небольшихъ щукъ. Снять чешую, выпотрошить, отрѣзать плавательныя перья, отнять жабры; помочить немного въ молокѣ, обвалять въ мукѣ и жарить.

ВЫДАТЬ.

Щукъ 2 штуки.
Молока 1 бутылку.
Муки отъ 1 съ половин. до 2 ложекъ.
Масла 2 ложки.

Кольца.

Вскипятить 2 стакана неснятаго молока, замѣсить на немъ тѣсто, сварить его въ соленой водѣ; остудивъ, растереть съ 12 яйцами, посыпать сахаромъ, обвалять въ мукѣ; надѣлать колечекъ и жарить въ маслѣ. При подачѣ къ столу, обсыпать сахаромъ и положить въ каждое кольцо по немногу варенья.

ВЫДАТЬ.

Молока неснятаго 2 стакана.
Муки отъ 3 до 4 фунтовъ.
Масла половину фунта.
Яицъ 12 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Варенья половину фунта.

ОБѢДЪ 169.

1. Супъ жюльенъ—2. Пастетъ съ битымъ телячьимъ мясомъ —3. Куропатки съ трюфелями.—4 Яйца снѣгомъ.

Супъ жюльенъ.

Высушить кусокъ ржанаго хлѣба, налить бульономъ, закрыть крышкою и дать постоять часа полтора. Нашинковать морковь, рѣпу, сельдерей, горсти двѣ шпинату, нѣсколько стеблей спаржи; положить все это, перемывши, въ приготовленный бульонъ, куда слить также хлѣбный настой и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Моркови 1 корень.
Рѣпы 1 штуку.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 штуку.
Спаржи 8 штукъ.
Шпинату 2 горсти.
Хлѣба ржанаго половину фунта.

Пастетъ съ битымъ телячьимъ мясомъ.

Снять съ телятины перепонки и вынуть жилки и кости, а мякоть изрѣзать тоненькими ломтиками, немного побить и обухомъ поварскаго ножа уколотить; изъ остальной телятины сдѣлать начинку. Потомъ посыпать битую мякоть перцемъ, толченою гвоздикою и корицею, солью, и поливъ лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ, уложить на приготовленное тѣсто, а на нее слой начинки, потомъ опять битую телячью мякоть, до тѣхъ поръ, пока форма наполнится; наконецъ, положивъ хорошаго шпигу ломтиками, накрыть крышкою изъ тѣста, подлить по желанію какого-либо соуса и испечь по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Телятины 3 фунта.
Перцу, гвоздики 2 штуки.
Корицы палочку въ половину вершка.
Лимоннаго соку или уксусу.
Шпигу четверть фунта.

Для тѣста.

Муки.
Масла.
Яицъ.

Куропатки съ трюфелями.

Сварить очищенныхъ и оправленныхъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ съ масломъ, солью, чеснокомъ и сырою ветчиною; потомъ, когда поспѣютъ, вынуть и разбить на части. Между тѣмъ, изрубивши очищенные трюфели, чеснокъ и шампиньоны, хорошенько обжарить въ маслѣ, посыпать мукою, подлить отвара, въ которомъ варились

куропатки, прокипятить, чтобы поспѣло и облить этимъ соусомъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 3 штуки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли, чесноку; ветчины половин. фунта.
Трюфелей отъ 3 до 4 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 5 до 6 штукъ.
Масла 2 ложки.

Яйца снѣгомъ.

Взбить въ пѣну десятокъ яичныхъ бѣлковъ, поджарить къ нимъ мелкаго сахара съ малою долею ванили или цедры; потомъ, подсластивъ свѣжее молоко сахаромъ, поставить на огонь, и когда закипитъ, то, захвативъ уполовникомъ немного взбитыхъ яицъ, опустить въ него и дать съ этимъ вскипѣть молоку одинъ разъ; а когда опущенныя въ него яйца загустѣютъ, выложить ихъ на блюдо. Такимъ же образомъ должно поступить и съ остальными взбитами яйцами. Послѣ того подбить въ молоко 4 яичныхъ желтка, оставить кастрюлю надъ огнемъ на одну минуту, безпрестанно однако поворачивая ее, и наконецъ вылить молоко на яйца.

ВЫДАТЬ.

Яичныхъ бѣлковъ 10 штукъ.
Мелкаго сахару отъ половин. до 1 фунта.
Ванили или цедры.
Молока половину штофа.
Желтковъ 4 штуки.

ОБѢДЪ 170.

1. Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ. — 2. Яйца подъ соусомъ. — 3. Дрозды на фламандскій манеръ. — 4. Супъ изъ крыжовника.

Похлебка изъ соленыхъ огурцовъ.

Сварить бульонъ изъ говядины, почки, съ кореньями, лавровымъ листомъ и сухими грибами; очистить и нарѣзать соленые огурцы, опустить въ бульонъ, дать поспѣть и подавать. При отпускѣ, почку нарѣзать мелко.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Почку 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 2 головки.
Перцу 15 зеренъ.
Лавроваго листу 3 листика.
Грибовъ сушеныхъ отъ 3 до 4 штукъ.
Огурцовъ соленыхъ 7 штукъ.

Яйца подъ соусомъ.

Наливши въ кастрюлю воды, подлить уксусу, дать водѣ вскипѣть и выпустить туда яйца, потомъ, какъ онѣ сварятся, вынуть, уложить на блюдо и облить холодною водою. Между тѣмъ, растопивъ въ особой кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, прибавить 2 полныхъ ложки муки, пятокъ желтковъ, нѣсколько сахару, перцу, соли и чашку уксуса; все это смѣшавъ хорошеньно, дать вскипѣть, довести до густоты соуса и наконецъ, сливъ съ яицъ на блюдѣ холодную воду, облить этимъ соусомъ яйца.

ВЫДАТЬ.

Уксусу отъ 3 до 4 ложекъ.
Яицъ 6 штукъ.
Коровьяго масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
Желтковъ 5 штукъ.
Сахару, перцу, соли.
Уксусу 1 чашку.

Дрозды на фламандскій манеръ.

Заправить, положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ масла, щепотью можжевеловыхъ ягодъ и достаточнымъ количествомъ соли; дать имъ зарумяниться. Потомъ покрыть кастрюлю и развесть огонь сверху и снизу. Когда поспѣютъ, подавать со всею приправой.

ВЫДАТЬ.

Дроздовъ 6 штукъ.
Масла 1 ложку.
Щепоть можжевеловыхъ ягодъ.
Соли.

Супъ изъ крыжовника.

Разварить въ водѣ отъ 2 до 3 фунтовъ крыжовника, протереть его сквозь частое сито, прибавить 1 штофъ сливокъ, сахару, тертой лимонной корки, толченой корицы и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Крыжовнику отъ 2 до 3 фунтовъ.
Сливокъ 1 штофъ.
Сахару половин. фунта.
Лимонной корки.
Корицы палочку въ 1 вершокъ.

ОБѢДЪ 171.

1. Супъ съ лимономъ. — 2. Перепелки съ горошкомъ. — 3. Жареные лини. — 4. Сладкій супъ изъ сухихъ вишенъ.

Супъ съ лимономъ.

Приготовить бульонъ изъ говядины, съ кореньями; подболтать сметаной, вскипятить, положить половину лимона, изрѣзаннаго

ломтиками, а также рису, отдѣльно отвареннаго въ бульонѣ или водѣ; вскипятить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Моркови 1 корень.
Сметаны 1 стаканъ.
Лимона половину штуки.
Рису половину стакана.

Перепелки съ горошкомъ.

Готовить въ кастрюлѣ, дно которой покрыть ломтемъ телятины и ломтемъ ветчины, съ морковью и луковицами; покрыть перепелокъ ломтями свинаго сала и кружкомъ масляной бумаги; развести огонь сверху и снизу; когда поспѣютъ, слить жидкость, уложить перепелокъ на блюдо и покрыть горошкомъ, свареннымъ съ свинымъ саломъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины 1 фунтъ.
Ветчины половину фунта.
Моркови 1 корень.
Луку 2 головки.
Перепелокъ 6 штукъ.
Свинаго сала половину фунта.
Горошку половина фунта.

Жареные лини.

Вскипятить воду, положить линей, накрыть крышкой; подержавъ линей въ кипяткѣ съ минуту, вынуть, оскоблить, начиная съ головы и стараясь, чтобы не содрать или не разорвать кожи; выпотрошить, вымыть, отрѣзать плавательныя перья и жабры; разрѣзать спину и вынуть большую кость; посыпать ихъ немного солью; обвалять въ мукѣ и жарить, дать зарумяниться и подавать на блюдѣ, покрытомъ салфеткой. Можно также сдѣлать соусъ съ анчоусами, шампиньонами, трюфелями и каперсами, изрубивши все это какъ можно мелче, и поджаривши въ говяжьемъ соку съ лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Линей 2 штуки.
Муки 2 ложки.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Анчоусовъ 2 штуки.
Шампиньоновъ отъ 4 до 5 штукъ.
Трюфелей 2 штуки.
Каперсовъ 1 ложку.
Лимоннаго соку изъ 1 лимона.

Сладкій супъ изъ сухихъ вишенъ.

Сухія вишни должно сперва варить слегка въ небольшомъ количествѣ воды; потомъ половину изъ нихъ мелко истолочь въ ступкѣ,

смѣшать хорошенько съ поджаренною въ маслѣ мукою, налить немного горячей воды, вскипятить и процѣдить; за симъ процѣженное налить на другую оставшуюся половину вишенъ, прибавить краснаго виноградного вина, сахару, тертой лимонной корки, толченыхъ корицы и кардамона; все это вмѣстѣ нѣсколько поварить и подавать съ поджаренными ломтиками хлѣба или гренками.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ сухихъ 1 фунтъ.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Хлѣба на гренки.
Вина краснаго 1 стаканъ.
Сахару полфунта.
Корицы палочку въ 1 вершокъ.
Кардамону 3 зерна.

ОБѢДЪ 172.

1. Сливочный супъ съ желтками яичными.—2. Баранья няня.—3. Зеленые турецкіе бобы за-просто.—4. Чиненыя яйца.

Сливочный супъ съ яичными желтками.

Поджарить муку съ масломъ и развесть небольшимъ количествомъ бульону, вскипятить; когда остынетъ нѣсколько, вбить туда желтки, размѣшать и развести горячимъ, уже приготовленнымъ бульономъ, при чемъ мѣшать постоянно и скоро; прибавить сливокъ и вскипятить. Подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Луку 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Муки полторы ложки.
Масла 1 ложку.
Желтковъ 3 штуки.
Сливокъ 1 стаканъ.
Хлѣба для гренковъ.

Баранья няня.

Вымыть баранью лопатку, осторожно поднять плеву на ней, соложить подъ эту плеву упрѣвшей гречневой каши, смѣшанной съ рублеными яйцами и масломъ; обмотать ниткой, обмазать масломъ и жарить. Предъ отпускомъ, снять нитку.

Зеленые турецкіе бобы за просто.

Выщелушить и вымыть фасоль, опустить въ кипящую соленую воду; когда поспѣетъ, откинуть на рѣшето, а потомъ положить въ холодную воду; растопить въ кастрюлѣ масло, положить бобы, при-

править ихъ солью, перцемъ, ошпаренною изрубленною петрушкою; безпрестанно встряхивать и подавать.

ВЫДАТЬ.

Фасоли зеренъ 1 фунтъ.
Масла.
Соли, перцу.
Петрушки зелени.

Чиненыя яйца.

Сварить въ крутую 12 яицъ, очистить, разрѣзать каждое по поламъ, вынуть желтки, а бѣлки опустить опять въ воду; потомъ стереть хорошенько вареные желтки съ 4 цѣлыми сырыми яйцами и съ горстью мелко толченаго миндалю и начинить этимъ бѣлки, которые должно обравнять, обмазать сырыми яицами, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, либо толчеными сухарями и обжарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 16 штукъ.
Миндалю четверть фунта.
Сухарей.
Масла.

ОБѢДЪ 173.

1. Вишневый супъ съ смоленской крупой. — 2. Французскій бифштексъ.—3. Курица по украински.—4. Сырники.

Вишневый супъ съ смоленской крупой.

Выбравъ изъ свѣжихъ вишень косточки, истолки ихъ въ ступкѣ съ ядрышками, смѣшай съ ними поджаренной въ маслѣ муки, налей на это горячаго бульону и дай увариться; потомъ, процѣдивъ сквозь сито, вылить отваръ на вишни, влить остальной бульонъ и варить до готовности. Предъ отпускомъ протереть сквозь сито, прибавить винограднаго вина, сахару, тертой лимонной корки, корицы и кардамону; все это, прокипятивъ хорошенько, подавать къ столу, съ поджаренными ломтиками бѣлаго хлѣба.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 штуку.
Вишень 1 фунтъ.
Вина 1 стаканъ.
Корки лимонной съ половины лимона.
Корицы, кардомону.

Французскій бифштексъ.

Нарѣзать филей ломтями, толщиною въ палецъ, расколотить каждый кусокъ скалкой; положить на 2 часа въ прованское ма-

сло; посолить, изжарить въ коровьемъ маслѣ, съ нарѣзанными кусками картофеля. Предъ отпускомъ, уложить бифштексъ на блюдо, облить его же подливкой, убрать картофелемъ и тонко настроганнымъ хрѣномъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Масла прованскаго полфунта.
Соли, хрѣну.
Масла коровьяго четверть фунта.
Картофелю отъ 6 до 8 штукъ.

Курица по украински.

Выпотрошить, опалить и вымыть курицу, обрубить ноги по колѣни, отдѣлить осторожно пальцемъ кожу отъ мяса; налить подъ кожу сырыхъ взбитыхъ яицъ, которыми также наполнить внутренность курицы; отверстіе зашить; обмазать птицу со всѣхъ сторонъ масломъ и жарить.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 штуку.
Яицъ отъ 10 до 12 штукъ.
Масла 1 ложку.

Сырники.

Протереть сквозь рѣшето творогъ, посыпать сахаромъ, вбить сюда желтки, чтобы образовалось жидкое тѣсто, которое класть кусочками на сковороду и обжаривъ съ обѣихъ сторонъ, посыпать сахаромъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Творогу отъ 1 съ половин. до 2 фунт.
Яицъ отъ 8 до 10 штукъ.
Масла четверть фунта.
Сахару.

ОБѢДЪ 174.

1. Супъ изъ дичи, прозрачный.—2. Линь по итальянски.—3. Яичница съ почками.—4. Вафли.

Супъ изъ дичи, прозрачный.

Изрубить холодную жареную дичь, истолочь въ ступкѣ, налить приготовленнымъ уже бульономъ, уварить, процѣдить, оттянуть бѣлками, влить вина, вскипятить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 1 штуку.
Дичины: мелкой 2, 3 штуки, крупной 1.
Вина 1 стаканъ.
Бѣлковъ отъ 2 до 3 штукъ.

Линь по итальянски.

Приготовя линя, какъ сказано въ 170 обѣдѣ, положить его въ кастрюлю съ ломтями моркови и луковицъ, солью, перцемъ и пряными кореньями. Смочить достаточно бѣлымъ виномъ. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо и облить итальянскимъ соусомъ. Итальянскій соусъ приготовляется такъ: положить въ кастрюлю масла, величиною съ орѣхъ, шампиньоновъ, 1 шарлоту, немного петрушки, поджарить, влить стаканъ бѣлаго вина и посолить. Кипятить на небольшомъ огнѣ въ теченіи трехъ четвертей часа; процѣдить сквозь сито и прибавить 2 ложки прованскаго масла.

ВЫДАТЬ.

Линей 2 штуки.
Моркови 1 корень.
Луку 2 штуки.
Соли, перцу, пряныхъ кореньевъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Для соуса: Масла 1 чайную ложку.
Шампиньоновъ отъ 2 до 3 штукъ.
Шарлоту 1 штуку.
Петрушки зелени.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Прованскаго масла 2 ложки.

Яичница съ почками.

Поджарить телячьи почки, изрубить ихъ съ небольшимъ количествомъ петрушки и луку, приправить солью и перцемъ; взбить яицъ, вылить ихъ на почки, а жиръ отъ послѣднихъ растопить и жарить въ немъ почки, смѣшанныя съ яицами.

ВЫДАТЬ.

Почекъ 2 штуки
Петрушки, луку 1.
Яицъ отъ 6 до 7 штукъ.

Вафли.

Напитать 3 свѣжихъ яйца мукою, сколько они могутъ вобрать ее въ себя; прибавить ванили, размѣшать, обсыпать мелкимъ сахаромъ и развесть сливками, чтобъ образовалось довольно жидкое тѣсто. Разогрѣть вафельницу, смазать слегка воскомъ, наливать каждый разъ по ложкѣ тѣста и печь. Предъ отпускомъ посыпать сахаромъ и подавать со сливками.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 штуки.
Муки.
Сахару четверть фунта.
Сливокъ.

ОБѢДЪ 175.

1. Супъ изъ телячьей головы.—2. Пастетъ изъ дичи съ гусиною печенкой.—3. Цыпленокъ а ля тартаръ.—4. Телятина подъ бешамелью.

Сусъ изъ телячьей головы.

Очисти, опали, вымой и свари телячью головку; когда поспѣетъ, сними мясо съ костей, нарѣжь его ломтиками, положи въ миску и, наливши приготовленнымъ бульономъ, подавай.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Моркови 1 корень.
Луку 1 штуку.
Телячью голову 1 штуку.

Пастетъ изъ дичи съ гусиною печенкою.

Разбить на части и обжарить въ маслѣ 2-хъ рябчиковъ; сварить въ бульонѣ нѣсколько гусиныхъ печенокъ, остудить, изрубить и смѣшать съ хлѣбнымъ мякишемъ; протереть сквозь сито; прибавить три сырыхъ яйца. Между тѣмъ, сдѣлать слоеное тѣсто, раскатать и обрѣзать по блюду; на полученный такимъ образомъ кружекъ наложить слой фаршу, а на него слой рябчиковъ, закрыть ихъ остальнымъ фаршемъ и кружкомъ изъ тѣста и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 2 штуки.
Печенокъ гусиныхъ отъ 6 до 8 штукъ.
Хлѣба 1 штуку.
Яицъ 3 штуки.
Для тѣста:
Муки.
Масла.
Яицъ.

Цыпленокъ а ля тартаръ.

Выбрать жирнаго цыпленка, отнять шею и лапы, распластать и изжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, пряными кореньями, мелко изрубленною петрушкой и лукомъ, перцемъ и солью; снять съ огня, посыпать тертымъ хлѣбомъ и держать на ростерѣ на умѣренномъ огнѣ, въ продолженіе четверти часа, безпрестанно перево-

рачивая, чтобъ онъ ровнѣе зарумянился. Подавать съ соусомъ а ля тартаръ, который приготовляется такъ: положить въ кастрюлю мелко изрубленнаго шарлоту, немного кервелю и эстрагону, горчицы, небольшое количество уксусу, соли, перцу, влить прованскаго масла и постоянно размѣшивать; если соусъ густъ, то прибавить уксусу. На огонь не ставятъ.

ВЫДАТЬ.

Цыпленка 1 штуку.
Масла 2 ложки.
Пряныхъ кореньевъ, петрушки.
Луку 1 штуку, перцу, соли, хлѣба.
Для соуса:
Шарлоту отъ 2 до 3 штукъ.
Кервелю, эстрагону.
Горчицы 1 ложку, уксусу 2 ложки.
Соли, перцу.
Масла прованскаго отъ 1 до 2 ложекъ.

Телятина подъ бешамелью.

Положи въ кастрюлю 8 ложекъ бѣлаго соуса, прибавь 3 ложки консоме, увари до 5 ложекъ, постоянно помѣшивая; прибавить тогда полтора стакана уваренныхъ сливокъ; въ теченіе часа кипяти на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы соусъ не пригорѣлъ; связавши его яичными желтками, процѣди сквозь сито и облей жареную телятину, разрѣзавши ее на части.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Бѣлаго соуса 8 ложекъ.
Консоме 3 ложки.
Сливокъ 1 съ половин. стаканъ.
Желтковъ яичныхъ отъ 2 до 3 штукъ.
Масла 2 ложки.

ОБѢДЪ 176.

1. Пюре изъ дичи. — 2. Филей съ отварною зеленью. — 3. Каша съ тыквой. — 4. Пуддингъ изъ сливокъ.

Пюре изъ дичи.

Изжарить въ маслѣ дичь, изрубить, истолочь въ ступѣ, подливая по немногу бульону; протереть сквозь сито, развесть бульономъ, подогрѣть, не давая однакожъ кипѣть, и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Дичи: крупной 1 шт. или мелкой 2 шт.

Филей съ отварною зеленью.

Срѣжь съ костей, выбери перепонки и жилы, и положи въ кастрюлю съ нѣсколькими морковями и луковицами, кусками шпигу, зеленью петрушки, бѣлымъ виномъ, бульономъ и солью; закрой кастрюлю, положи на крышку горячихъ угольевъ, уменьшивши огонь снизу. Когда говядина поспѣетъ, процѣди соусъ, сгусти его и опусти въ него отдѣльно отваренную зелень: цикорій, огурцы и т. п., и облей говядину.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Моркови отъ 2 до 3 штукъ.
Луку отъ 1 до 2 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Зелени петрушки.
Бѣлаго вина отъ половин. до 1 стакана.
Соли.
Цикорію.
Шпинату.
Огурцовъ отъ 1 до 2 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Рѣпы 1 штуку.

Каша съ тыквою.

Сними съ тыквы кожу и вынь сѣмена; нарѣжь ее кусками и вари въ водѣ, пока не сдѣлается мягка; откинь на рѣшето, разведи кипяченымъ молокомъ, вскипяти, засыпь крупою и вари. Подаютъ съ растопленнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Тыкву небольшую 1 штуку.
Молока 1 бутылку.
Крупъ.

Пуддингъ изъ сливокъ.

Сбей четыре яйца съ четвертью фунта мелкаго сахару и ложкою толченой корицы; смѣшай съ двумя бутылками кипяченыхъ и уже остывшихъ сливокъ; всыпь постепенно четверть фунта муки, размѣшай, вылей въ кастрюлю и запеки.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 штуки.
Сахару четверть фунта.
Сливокъ 2 бутылки.
Муки четверть фунта.

ОБѢДЪ 177.

1. Супъ съ пореемъ. — 2. Каплунъ съ рисомъ. — 3. Телячій языкъ подъ острымъ соусомъ.

Супъ съ пореемъ.

Разрѣзать нѣсколько корней порея на мелкіе куски и слегка поджарить въ коровьевъ маслѣ; прибавить бульону, соли, перцу, кар-

тофеля, нарѣзаннаго кусками, сварить, откинуть на рѣшето; предъ подачею опустить въ приготовленный бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Сельдерею 1 штуку.
Порею отъ 4 до 6 штукъ.
Масла отъ 1 до 1 съ половин. ложки.
Соли, перцу.
Картофеля отъ 6 до 7 штукъ.

Каплунъ съ рисомъ.

Выпотрошить и слегка опалить; положить въ кастрюлю, съ бульономъ или консоме. Снять пѣну, положить въ кастрюлю полфунта промытаго и обданнаго кипяткомъ рису; накрыть кастрюлю и кипятить въ продолженіи почти двухъ часовъ; потомъ уложить каплуна на блюдо; снять жиръ съ рису; доварить его съ небольшимъ количествомъ чухонскаго масла; приправить по вкусу и облить имъ каплуна.

ВЫДАТЬ.

Каплуна 1 штуку.
Рису полфунта.
Масла чухонскаго отъ 1 до 2 ложекъ.
Соли.

Телячій языкъ подъ острымъ соусомъ.

Приготовить телячій языкъ, нашпиговать и положить въ бульонъ, вмѣстѣ съ морковью, луковицами, гвоздикою, тиміаномъ и лавровымъ листомъ; варить въ продолженіи трехъ часовъ, снять кожу, и подавать на столъ съ острымъ соусомъ.

Острый соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюлю уксусу, положить стручковаго и простаго перцу, лавроваго листу. Уварить до половины; прибавить муки, разведенной бульономъ, положить масла, и уварить.

ВЫДАТЬ.

Телячій языкъ 2 штуки.
Шпигу осьмушку фунта.
Моркови 1 корень.
Луку 1 головку.
Гвоздики 1 штуку, тмину.
Лавроваго листу 2 листика.

Для соуса:
Уксусу 2 стакана.
Стручк. перцу половин. стручка.
Перцу простаго.
Лавроваго листу 1 листикъ.
Муки 1 ложку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.

ОБѢДЪ 178.

1. Пюре изъ тыквы.—2. Рябчики.—3. Угорь подъ соусомъ.—4. Картофель по парижски.

Пюре изъ тыквы.

Очистить кожицу съ зрѣлой тыквы, вынуть середину и зерна, а мясо нарѣзать кусками; сварить въ водѣ и потомъ протереть сквозь сито. Между тѣмъ поджарить муку, влить молока, размѣшать и развесть кипяченымъ молокомъ.

ВЫДАТЬ.

Тыкву 1 штуку.
Масла и муки по 1 ложкѣ.
Молока.

Рябчики.

Изжаря какъ слѣдуетъ рябчиковъ, разбей ихъ на половинки, уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: положи въ кастрюлю двѣ ложки бѣлаго вина покислѣе, двѣ ложки бульона, горошчатаго перцу, рубленнаго луку-шарлоту; вскипяти.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 3 штуки.
Масла 2 ложки.
Бѣлаго вина 2 ложки.
Соли, перцу 10 зеренъ.
Шарлоту отъ 3 до 5 штукъ.

Угорь подъ соусомъ.

Приготовить угря, разрѣзать на куски; очистить и положить въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; поставить на огонь, посыпать мукою; смочить бульономъ и полубутылкою какого-нибудь хорошаго бѣлаго вина; прибавить мелкихъ луковицъ, петрушки, гвоздики и лавроваго листу. Когда угорь поспѣетъ, уложивъ его на блюдо, помѣстить между кусками хлѣбныя корки. Уварить соусъ, снять съ него жиръ, подбить тремя желтками, процѣдить сквозь сито, подпустить чухонскаго масла и подлить лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Угря 1 штуку.
Масла 2 ложки.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Муки 1 ложку.
Вина бѣлаго половину бутылки.
Луку отъ 4 до 5 головокъ.
Петрушки; гвоздики 1 штуку.
Лавроваго листу 2 листика.
Желтковъ 3 штуки.
Чухонскаго масла 1 ложку.
Лимоннаго соку 1 ложку.

Картофель по парижски.

Очистить сырой картофель и сварить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето и растереть, положить потомъ въ кастрюлю съ масломъ и водою; посолить немного и прибавить столько воды померанцевыхъ цвѣтовъ, чтобъ придать пріятный вкусъ, кипятить все это съ минуту, чтобъ сдѣлалось довольно густое тѣсто, которое постоянно размѣшивать. Когда тѣсто начнетъ приставать ко дну кастрюли, переложить его въ другую кастрюлю и прибавить нѣсколько яицъ одно за другимъ, не переставая размѣшивать. Надѣлать маленькихъ шариковъ изъ этого тѣста, обжарить ихъ и дать имъ зарумяниться; подавать самые горячіе, посыпавъ мелкимъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Картофеля отъ 15 до 20 штукъ.
Масла 3 ложки.
Годы померанц. цвѣта.
Яицъ 4 штуки.

ОБѢДЪ 179.

1. Похлебка съ макаронами и сыромъ.—2. Голуби съ горошкомъ — 3. Рагу изъ цѣльнаго сельдерея.—4. Шоколадный кремъ.

Похлебка съ макаронами и сыромъ.

Положить макароны въ кипящій бульонъ; встряхивать и снимать пѣну; чрезъ четверть часа снять съ огня и поставить на край плиты. Предъ отпускомъ, посыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ. Похлебка должна быть нѣсколько густа. Иногда подаютъ сыръ отдѣльно и это гораздо лучше.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 1 головку.
Макаронъ 1 фунтъ.
Пармезану полфунта.

Голуби съ горошкомъ.

Приготовить голубей, обжарить въ маслѣ перва голубей, а потомъ крупные куски несоленаго свинаго сала, которые вынуть, когда они зарумянятся; бросить муки въ это же масло, положить туда опять свиное сало, голубей и жарить, въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ, при чемъ переворачивать ихъ и смачивать постепенно хорошимъ бульономъ, не переставая переворачивать; когда все

вскипитъ, прибавить петрушки, чесноку, гвоздики, и медленно поджаривать голубей; когда же они поспѣютъ въ половину, положить горошку и держать на огнѣ, постоянно помѣшивая. Наконецъ снять жиръ, покрыть голубей горошкомъ, и если соусъ слишкомъ жидокъ, то уварить его, потомъ облить имъ уложенныхъ на блюдо голубей.

ВЫДАТЬ.

Голубей 6 штукъ.
Свинаго сала полфунта.
Петрушки 1 корень.
Чесноку 1 зубокъ.
Гвоздики 2 штуки.
Муки 1 ложку.

Рагу изъ цѣльнаго сельдерея.

Очищая сельдерей, давать ему одинаковую толщину и длину. Мыть тѣмъ осторожнѣе, что сельдерей берется цѣлый. Обдать кипяткомъ слегка посоленымъ, положить въ холодную воду, которую потомъ слить; сдѣлать легкій соусъ, смочить его бульономъ и безпрестанно размѣшивать.

Когда онъ вскипитъ, положить туда сельдерей, не разламывая его, и поставить на полчаса на большой огонь; уложить на блюдо и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Сельдерею 6 штукъ.
Луку 1 головку.
Масла 1 ложку.

Шоколадный кремъ.

Распустить шоколадъ въ водѣ, въ пропорціи одного стакана на фунтъ; положить немного сахару и смѣшать его со сливками, молокомъ и желтками, полагая по шести желтковъ на кружку сливокъ или молока; прибавить немного соли; процѣдить и уварить, разложивши огонь снизу и не давая вскипать.

ОБѢДЪ 180.

1. Пюре изъ сухаго гороха. — 2. Телячья печень подъ соусомъ. — 3. Поросенокъ съ кашей.—4. Бисквиты.

Пюре изъ сухаго гороха.

Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, прибавивши кусокъ ветчины. Разварить горохъ въ водѣ, протереть сквозь рѣшето, развесть бульономъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Ветчины 1 фунтъ.
Гороху 2 стакана.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 1 головку.
Соли.

Телячья печень подъ соусомъ.

Поджарить ломтики печенки въ хорошемъ прованскомъ маслѣ, въ кастрюлѣ, посыпать солью и осторожно переворачивать. Когда поспѣетъ, слить жидкость, уложить на блюдо, облить итальянскимъ соусомъ и обрызгать лимоннымъ сокомъ.

Приготовленіе соуса см. 173 обѣдъ.

ВЫДАТЬ.

Печенки 1.
Масла прованскаго половин. фунта.
Лимон. соку изъ 1 лимона.

Для соуса:
См. 173 обѣдъ.

Поросенокъ съ кашею.

Свари крутую гречневую кашу, остуди ее, положи достаточное количество масла и начини ею заправленнаго поросенка, разрѣзавши ему животъ; разрѣзъ зашей. Предъ отпускомъ нитку вынимаютъ и поросенка подаютъ цѣлымъ.

ВЫДАТЬ.

Поросенка 1.
Масла.
Крупъ гречневыхъ.

Бисквиты.

Взбей десять бѣлковъ, а шесть желткомъ сотри съ сахаромъ; смѣшай, прибавь чашку картофельной муки и разложи въ бумажныя коробочки; посади въ вольный духъ; когда поспѣютъ, вынь, дай остынуть и положи на каждую бисквиту варенья.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 10 штукъ.
Сахару до полфунта.
Картофельной муки 1 чашку.
Варенья.

ОБѢДЪ 181.

1. Супъ изъ шампиньоновъ. — 2. Панированный бараній хвостъ. — 3. Караси со сметаной — 4. Компотъ изъ смородины.

Супъ изъ шампиньоновъ.

Разварить въ бульонѣ 12 шампиньоновъ, протереть сквозь сито, развесть небольшимъ количествомъ бульону, протереть еще сквозь

салфетку, развесть бульономъ и подогрѣть, постоянно размѣшивая. Предъ отпускомъ, положить въ суповую чашку сливочнаго масла, 1 желтокъ и сливокъ, а потомъ уже влить супъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Телятины 1 фунтъ.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 —
Сельдерею 1 —
Луку 1 головку.
Шампиньоновъ 12 штукъ.
Сливочнаго масла четверть фунта.
Желтковъ 1 штуку.
Сливокъ половину стакана.

Панированный бараній хвостъ.

Вари бараньи хвосты въ теченіе 4 часовъ на маломъ огнѣ, съ ломтями шпигу, съ бульономъ, лукомъ, морковью и петрушкою. Когда они сварятся, откинь на рѣшето и остуди; обмакни въ сбитыя яйца и обваляй въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ жарь. Подаютъ съ острымъ соусомъ (См. 176 обѣдъ).

ВЫДАТЬ.

Бараньихъ хвостовъ 6 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Луку 2 головки.
Моркови 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Яицъ 2 штуки.
Тертаго хлѣба.
Для соуса см. 176 обѣдъ.

Караси со сметатой.

Вычисти, выпотроши и вымой карасей; обваляй ихъ въ мукѣ и обжарь въ коровьемъ маслѣ; облей сметаною и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Карасей отъ 6 до 8 штукъ.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Сметаны 1 стаканъ.

Компотъ изъ смородины.

Варить сахаръ съ достаточнымъ количествомъ воды, чтобъ сдѣлать сиропъ, съ котораго снимать пѣну; когда онъ сварится, бросить туда смородину, и дать ей нѣсколько разъ вскипѣть; снять съ сиропа пѣну въ другой разъ, выложить на блюдо и подавать холодный.

ВЫДАТЬ.

Сахару половину фунта.
Смородины 1 фунтъ.

ОБѢДЪ 182.

1. Борщъ изъ карасей.—2. Голуби на простой манеръ.—3. Жареный мерланъ.—4. Компотъ изъ вишенъ.

Борщъ изъ карасей.

Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и сухихъ 2—3 грибовъ; процѣдить. Разрѣзать на куски капусту, нашинковать свеклу, опустить въ бульонъ и дать имъ поспѣть. Поджарить лукъ въ маслѣ, смѣшать съ мукою, подправить этимъ борщъ. Изжарить въ маслѣ карасей, обваляви ихъ сперва въ мукѣ, предъ отпускомъ, опустить въ борщъ и разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Говядины 1 фунтъ.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу 3 листа.
Капусты половину кочна.
Свеклы 2 штуки.
Грибовъ сухихъ отъ 2 до 3 штукъ.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Карасей 6 штукъ.

Голуби на простой манеръ.

Выпотрошить и обдать кипяткомъ голубей, потомъ промыть, опять опустить на минуту въ кипятокъ, и переложить въ свѣжую воду; положить въ кастрюлю между двумя ломтями свинаго сала, съ консоме и пучкомъ петрушки; когда изжарятся, снять жиръ съ ихъ соку, и налить его въ соусъ, который уварить до надлежащей густоты.

ВЫДАТЬ.

Голубей 6 штукъ.
Свинаго сала четверть фунта.
Петрушки пучекъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.

Жареный мерланъ.

Возьми мерлана (родъ трески), выпотроши и вымой; положи внутрь печенку его; обрѣжь конецъ хвоста и плавники, сними кожу; вытри полотенцемъ; обсыпь, какъ снаружи, такъ и внутри, мукою и жарь въ маслѣ, какъ каплуна; дай зарумяниться, положи на нагрѣтое блюдо, посыпь солью и, покрывши салфеткою, подавай какъ можно скорѣе.

ВЫДАТЬ.

Мерлана 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Масла четверть фунта.

Компотъ изъ вишенъ.

Поставить въ печь, съ небольшимъ количествомъ воды и сахару, вишни, у которыхъ обрѣзаны вѣточки; накрыть ихъ и дать вскипѣть нѣсколько разъ; выложить на блюдо и облить ихъ же сокомъ; дать остынуть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ 1 фунтъ.
Сахару отъ четвер. до трехъ осьмуш. ф.

ОБѢДЪ 183.

1. Пюре изъ фасоли. — 2. Цыпленокъ, изжаренный въ своемъ соку на ростерѣ.—3. Шампиньоны подъ соусомъ.—4. Сладкій пирогъ.

Пюре изъ фасоли.

Разварить въ водѣ и потомъ протереть сквозь рѣшето 1 фунтъ фасоли. Изжарить въ маслѣ мелконарѣзанной петрушки, луку, моркови, смѣшать съ протертою фасолью и развести приготовленнымъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Гвоздики 3 фунта.
Петрушки 1 съ половиною корень.
Моркови 1 съ половиною корень.
Сельдерею 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Фасоли 1 фунтъ.
Масла 2 ложки.

Цыпленокъ, изжаренный въ своемъ соку на ростерѣ.

Мариновать цыпленка въ продолженіи двухъ часовъ въ прованскомъ маслѣ съ пряными кореньями и ломтями луковицъ, потомъ обложить его этою приправою, ломтями шпигу и обвернуть масляною бумагою, жарить на ростерѣ, разведя умѣреный огонь; когда изжарится, снять покрышку и подавать.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 3 штуки.
Прованскаго масла полфунта.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 штуку.
Гвоздики 2 штуки, корицы 1 штуку.
Перцу 15 зеренъ.
Шпигу 1 фунтъ.

Шампиньоны подъ соусомъ.

Мыть шампиньоны и бросать, по мѣрѣ того, какъ они чистятся, въ кастрюлю, съ лимоннымъ сокомъ и водою. Переворачивать

время отъ времени, чтобъ не краснѣли. Когда всѣ будутъ очищены, положить въ кастрюлю кусокъ масла и немного соли, поставить на большой огонь, который постепенно уменьшать. Во время варки, надобно встряхивать; а когда поспѣютъ, слить съ нихъ воду. Обсыпать слегка мукою; вылить на нихъ сокъ, въ которомъ они варились; прибавить столько же бульону, петрушки, уварить, снять жиръ, положить кусокъ чухонскаго масла и сгустить желтками, разбитыми въ хорошемъ молокѣ или сливкахъ.

ВЫДАТЬ.

Лимонъ 1 штуку.
Шампиньоновъ 15 штукъ.
Масла 2 ложки.
Муки полторы ложки.
Петрушки.
Желтковъ 2 штуки.
Молока.

Сладкій пирогъ.

Возьми слоенаго тѣста, какое идетъ на пирожки, раскатай, положи на круглое металлическое блюдо, обрѣжь кругомъ, положи слой какого угодно варенья и накрой кружкомъ тѣста; поставь въ печь и испеки. Предъ отпускомъ, посыпь сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Масла чухонскаго 1 фунтъ.
Яицъ отъ 1 до 2 штукъ.
Варенья полфунта.

ОБѢДЪ 184.

1. Ботвинья.—2. Душеная говядина. — 3. Жареныя молоки карпа.— 4. Картофель съ шампиньонами.

Ботвинья.

Отварить полфунта перебраннаго щавеля, откинуть на рѣшето, изрубить, протереть сквозь сито, остудить. Изрѣзать мелко 2 свѣжихъ огурца, укропу, зеленаго луку, нарѣзать отваренной малосольной рыбы, сложить все въ суповую чашку, прибавить раковыхъ шеекъ, ложку прованскаго масла, соли, сахару, влить немного квасу; дать постоять, закрывши крышкой; предъ отпускомъ развесть какъ слѣдуетъ квасомъ, и опустить туда кусокъ льду.

ВЫДАТЬ.

Рыбы малосольной 1 фунтъ.
Щавелю полфунта.
Огурцовъ 2 штуки.
Укропу, соли, сахару.
Раковыхъ шеекъ 25 штукъ.
Зеленаго луку.
Квасу.
Прованскаго масла 1 ложку.

Душеная говядина.

Снять съ костей кострецъ, нашпиговать его свинымъ саломъ, которое смѣшать съ петрушкою, лукомъ, солью, перцемъ и пряными кореньями; влить въ кастрюлю достаточное количество бѣлаго вина, накрыть кастрюлю какъ можно плотнѣе, замазать тѣстомъ и варить въ продолженіе пяти или шести часовъ; снять жиръ и подавать съ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половиною фунта.
Свинаго сала четверть фунта.
Петрушки, соли, перцу.
Гвоздики 2 штуки.
Корицы.
Луку 2 штуки.
Бѣлаго вина полбутылки.

Жареныя молоки карпа.

Промыть въ нѣсколькихъ водахъ молоки и вынуть перепонки, а потомъ опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ съ небольшею примѣсью уксуса и соли; потомъ вынуть, слить съ нихъ воду обвалять въ мукѣ и жарить.

ВЫДАТЬ.

Молокъ карпа.
Муки и масла.

Картофель съ шампиньонами.

Очистить и разрѣзать картофель, сваренный въ водѣ съ солью, положить его въ кастрюлю съ лукомъ, шампиньонами, изрубить все это, и съ кускомъ масла поставить на огонь, прибавить щепоть муки; размѣшивать бульономъ, приправить солью и перцемъ; варить все это. Какъ только соусъ достаточно уварится, связать его желтками, прибавить передъ подачею лимоннаго соку, или соку незрѣлаго винограда; за недостачею того и другаго, можно подливать немного уксусу.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 10 штукъ.
Луку 1 штуку.
Шампиньоновъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу.
Лимоннаго соку 1 ложку, или соку незрѣлаго винограда 1 ложку, или уксусу половину ложки.

ОБѢДЪ 185.

1. Супъ изъ курицы съ цвѣтною капустой.—2. Говядина по богемски.—3. Перепелки въ фрикасе.—4. Яичный а-ля-трибъ.

Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой.

Очистивъ и обмывъ хорошенько курицу, разбить ее на штуки, положить въ кастрюлю, налить водой и дать кипѣть, снимая пѣну, а между тѣмъ подкладывать туда же тертаго бѣлаго хлѣба, накрошенныхъ корней и луку, по вкусу соли, ложку коровьяго масла и рубленой зелени петрушки, либо укропа; все это варить до тѣхъ поръ, пока курица сварится до половины. Тогда уже, очистивъ тарелку цвѣтной капусты, прибавить къ ней нѣсколько сахару и выложить въ супъ, наблюдая при томъ, чтобы цвѣтная капуста не переварилась, а потому варить ее должно не такъ долго.

Вмѣсто цвѣтной капусты можно прибавлять въ супъ глубокую тарелку молодыхъ хорошо очищенныхъ стручьевъ зеленаго гороха.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 штуку.
Тертаго бѣлаго хлѣба полштуки.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Соли.
Коровьяго масла 1 ложку.
Зелени петрушки.
Цвѣтной капусты отъ 2 до 3 штукъ, или зеленаго гороху 1 фунтъ

Говядина по богемски.

Изрубить мякоть свѣжей говядины безъ жиру; набравъ телячьей крови, развести ее какимъ-либо виноградным виномъ, вскипятить и, положивъ туда же рубленную говядину, уварить хорошенько; наконецъ прибавить тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, немного перцу и часть хорошей говядины, закрыть кастрюлю крышкою и дать упрѣть, пока говядина поспѣетъ, и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половиною фунта.
Крови телячьей полстакана.
Вина 1 стаканъ.
Бѣлаго хлѣба половин. штуки.
Перцу, соли.

Перепелка въ фрикасе.

Растопивъ въ кастрюлѣ ветчиннаго сала, положить туда очищенныхъ и перемытыхъ свѣжихъ перепелокъ, нарѣзанной ломтиковъ

ветчины, шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, цедры, немного соли, гвоздикй и душистыхъ поваренныхъ травъ. Все это пересыпать мукою, встряхнуть кастрюлю раза два и обжарить съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ. Потомъ должно влить туда же рюмку какого-нибудь виноградного вина, накатить мясным бульономъ и дать хорошенько упариться въ закрытой крышкой кастрюлѣ. Когда же перепелки поспѣютъ, то, снявъ съ фрикасе жиръ, подбить разведенными уксусомъ яичными желтками и подавать.

ВЫДАТЬ.

Сала ветчиннаго полфунта.
Перепелокъ 6 штукъ.
Ветчины полфунта.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Вина 1 рюмку.
Цедры, соли, гвоздики.
Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Муки полторы ложки.
Масла отъ 1 до полторы ложки.
Уксусу, яичн. желтковъ 2 штуки.

Яичный а-ля-трибъ.

Сварить въ крутую десять или двѣнадцать свѣжихъ яицъ, нарѣзать ихъ кружечками и уложить въ кастрюлю или на блюдо; подбавить къ нимъ нѣсколько коровьяго масла, немного хорошей горчицы, по вкусу соли и небольшое количество воды. Все это сварить хорошенько вмѣстѣ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Яицъ отъ 10 до 12 штукъ.
Коровьяго масла 2 ложки.
Горчицы 1 ложку.
Соли.

ОБѢДЪ 186.

1 Супъ пряный.—2. Маринованный штуфатъ.—3. Жареные жаворонки.—4. Оладьи.

Супъ пряный.

Изрѣзавъ въ ломти ржанаго хлѣба, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и остуженные изломать въ кусочки, прибавить немного кардамона и разварить въ водѣ до густоты, а потомъ протереть сквозь сито Послѣ того протертый хлѣбъ, накативъ мясным бульономъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подбавить туда искрошенной лимонной корки, немного коровьяго масла, по вкусу соли и рюмку виноградного вина, дать вскипѣть и, подбивъ яичными желтками, подавать къ столу съ поджаренными гренками бѣлаго или ржанаго хлѣба.

ВЫДАТЬ.

Ржанаго хлѣба 1 фунтъ.
Масла 1 ложку.
Кардамона, лимонной корки.
Говядины 3 фунта.
Бѣлаго хлѣба.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Соли; желтковъ 2 штуки.
Вина 1 рюмку.

Маринованный штуфатъ.

Нашпиговавъ хорошимъ шпигомъ и ветчиною говядину отъ огузка и положа въ большую кастрюлю съ телятиною, ренскимъ уксусомъ, бутылкою бѣлаго вина, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ, накативъ бульономъ, накрыть кастрюлю крышкою, обмазать края тѣстомъ и дать хорошенько прокипѣть; потомъ поставить въ печь; когда упрѣетъ, очистить бульонъ взбитыми яичными бѣлками, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить. Наконецъ, разрѣзавъ мясо кусками или ломтиками, обложить ихъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Шпигу полфунта.
Ветчины осьмушку фунта.
Говядины 2 фунта.
Телятины 1 фунтъ.
Уксусу 2 рюмки.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.
Лимона половину штуки.
Бѣлковъ 2 штуки.

Жареные жаворонки.

Ощипавъ, выпотрошивъ (оставляя только внутри жиръ) и перемывъ хорошенько жаворонковъ, отрѣзать имъ головки и по составъ ножки, положить въ кастрюлю и жарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, выложивъ жаворонковъ на блюдо, обложить поджаренными ломтиками бѣлаго хлѣба, и облить масломъ изъ подъ жаворонковъ, поджареннымъ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ 6 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 штукъ.
Бѣлаго хлѣба 1 штуку.

Оладьи.

Замѣсивъ тѣсто изъ полштофа кипяченаго молока, полуфунта растопленнаго коровьяго масла, столовой ложки дрожжей, чайной чашки сахару, двухъ яичныхъ желтковъ и столько муки, чтобы тѣсто могло раскатываться, должно раскатать его толщиною въ мизинецъ, накладывать на него кучками какого-либо варенья, накрыть тѣстомъ, вырѣзать каждую кучку стаканомъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось тѣсто, и тогда печь на сковородкѣ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Молока половину штофа.
Масла полфунта.
Дрожжей 1 ложку.
Сахару 1 чайную чашку.
Желтковъ 2 штуки.
Муки 2 съ половин. до 3 фунтовъ.
Варенья полфунта.
Масла для жаренія.

ОБѢДЪ 187.

1. Супъ съ сарачинскимъ пшеномъ.—2. Фрикасе изъ курицы.—3. Жареная говядина.

Супъ съ сарачинскимъ пшеномъ.

Обдать кипяткомъ сарачинское пшено, слить воду, налить бульономъ и доварить пшено. Между тѣмъ, вскипятивъ немного мяснаго бульона, разболтать въ немъ три яйца и выложить по немногу въ варящееся пшено, но притомъ не размѣшивать, чтобъ яйца свернулись комкомъ. Наконецъ, выложивъ пшено въ суповую чашку, приправить немного лимоннымъ сокомъ, вылить бульонъ и посыпать мелко искрошенною лимонною коркою.

ВЫДАТЬ.

Сарачинскаго пшена 1 стаканъ.
Говядины 3 фунта.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Луку 1 головку.
Яицъ 3 штуки.
Соку изъ 1 лимона.
Лимонной корки.

Фрикасе изъ курицы.

Разнявъ курицу на части, обдать ее кипяткомъ. Между тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, положить туда курицу, прибавить муки и перемѣшать хорошенько, потомъ влить туда большой стаканъ мяснаго бульона, подложить пучокъ душистыхъ поваренныхъ травъ: чабра, базилики и проч. и приправить солью, перцемъ и мускатнымъ орѣшкомъ; когда же курица въ половину сварится, то прибавить чищенныхъ шампиньоновъ, мелкихъ луковокъ, донышковъ отъ артишоковъ, и т. п. Наконецъ, выложивъ готовое фрикасе на блюдо, снять съ соуса жиръ, подбить его яичными желтками и облить имъ фрикасе.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1.
Масла 2 ложки.
Муки 2 ложки.
Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Артишоковъ 10 штукъ.
Желтковъ 2 штуки.

Жареная говядина.

Отбивъ обухомъ топора хорошій кусокъ говядины, обмыть его, положить на сковороду или на противень, налить достаточное количество воды, посыпать солью и поставить въ печь, чтобы говядина нѣсколько обжарилась; наконецъ дожаривать ее постепенно на умѣренномъ огнѣ, поливая безпрестанно сокомъ, какой дастъ говядина изъ себя.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Соли; если угодно, масла 2 ложки.

ОБѢДЪ 188.

1. Супъ изъ саго.—2. Тандроны съ русскими бобами.—3. Яичница съ сахаромъ.

Супъ изъ саго.

Вымывъ нѣсколько разъ фунтъ саго, налить водою и варить съ полчаса или долѣе, чаще мѣшая; потомъ положить туда изрѣзанную корку съ цѣльнаго лимона, а кому угодно и обѣленнаго молодаго цыпленка или полкурицы. Когда же саго сдѣлается мягкимъ и довольно разопрѣетъ, то прибавить къ нему столько сахару и краснаго винограднаго вина, чтобы былъ довольно сладокъ и крѣпокъ, прокипятить и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Саго 1 фунтъ.
Корку съ 1 лимона.
Цыпленка или курицы полштуки.
Сахару; вина.
Хлѣба бѣлаго для гренковъ.

Тандроны съ русскими бобами.

Очистивъ, обмывъ и сваривъ до готовности телятину отъ грудинки, нарѣзать ее ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарить въ коровьемъ маслѣ (сдѣлать *тандроны*). Между тѣмъ, очистивъ, обваривъ и сваривъ до готовности русскіе бобы въ соленой водѣ, откинуть ихъ на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, выложивъ ихъ въ кастрюлю съ 2 кусками са-

хару, рубленою зеленью, крутонами (ломтями сайки) и гребешками, все это обжарить въ коровьемъ маслѣ. За симъ, когда все поспѣетъ должно укладывать телячью грудинку или тандроны по краямъ блюда въ перекладку съ крутонами, а въ средину положить приготовленные бобы и облить горячимъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины 2 фунта.
Яицъ 2 штуки.
Хлѣба тертаго половину.
Масла коровьяго 2 ложки.
Русскихъ бобовъ 1 фунтъ.
Сахару 2 куска.

Яичница съ сахаромъ.

Выпустить въ чашку 10 или 12 свѣжихъ яицъ, бить ихъ ложкою полчаса, потомъ прибавить полчашки мелкаго сахару, немного толченой ванили или корицы и 2 стакана сливокъ или густаго неснятаго молока. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, побить еще немного, вылить на глубокое каменное блюдо, которое могло бы выдержать печной жаръ, и поставить въ печь за четверть часа до обѣда, дабы къ столу подавать яичницу горячую.

ВЫДАТЬ.

Яицъ отъ 10 до 12 штукъ,
Сахару мелкаго половину чайн. чашки.
Ванили, корицы.
Сливокъ 2 стакана.

ОБѢДЪ 189.

1. Супъ ягодный.—2. Телячья лопатка по мѣщански.—3. Драчена.

Супъ ягодный.

Вскипятить 6 стакановъ свѣжихъ ягодъ, какъ-то: черники, брусники, смородины или малины (какія есть), съ 12 стаканами воды, положить по вкусу сахару, подправить немного картофельною мукою и толченою корицею и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Свѣжихъ ягодъ 6 стакановъ.
Сахару отъ четверти до половин. фун.
Картофельной муки 1 ч. чашку.
Корицы.

Телячья лопатка по мѣщански.

Очистивъ и обмывъ телячью лопатку, положить ее въ кастрюлю, налить водою, прибавить нѣсколько уксусу, немного крупно-толченаго перцу, соли, изрѣзанныхъ ломтиками корней петрушки и па-

стернаку, крошеныхъ двухъ луковицъ и двухъ зубковъ чесноку, лавроваго листу, гвоздики и кусокъ коровьяго масла; накрыть кастрюлю крышкою, края обмазать тѣстомъ и поставить въ печь часа на три или болѣе. Послѣ того, когда все поспѣетъ, лопатку выложи на блюдо, а соусъ (снявъ съ него прежде жиръ) процѣди на лопатку чрезъ сито и посыпь рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Телячью лопатку 1 штуку.
Уксусу 2 ложки.
Перцу, соли.
Петрушки 1 корень.
Пастернаку 1 корень.
Луку 2 штуки.
Чесноку 2 зубца.
Лавроваго листу отъ 3 до 4 штукъ.
Гвоздики 3 штуки.
Коровьяго масла 3 ложки.

Драчена.

Выпустить нѣсколько свѣжихъ яицъ, бить ихъ ложкою или мутовкою съ полчаса времени, прибавить съ полфунта крупичатой муки и осьмушку фунта сахару, смѣшать хорошенько, подливая по немногу сливокъ, впрочемъ не болѣе однаго стакана; потомъ опять бить эту смѣсь еще полчаса времени и наконецъ, растопивъ коровьяго масла на глубокой сковородкѣ, вылить на нее всю смѣсь вдругъ и поставить въ печь, чтобы драчена хорошо испеклась.

ВЫДАТЬ.

Яицъ отъ 5 до 7 штукъ.
Муки полфунта.
Сахару осьмушку фунта.
Сливокъ до 1 стакана.
Масла 1 ложку.

ОБѢДЪ 190.

1. Лимонный супъ. — 2. Окорокъ печеной ветчины. — 3. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ. — 4. Оладьи.

Лимонный супъ.

Сварить въ водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла нѣсколько бѣлаго хлѣба и протереть сквозь частое сито; потомъ, прибавивъ туда сахару и мелко-тертой лимонной корки, налить бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою, все это хорошенько поварить и наконецъ подбить предъ подачею къ столу яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Коровьяго масла 1 ложку.
Бѣлаго хлѣба 1 штуку.
Сахару, лимонной корки.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Желтковъ отъ 2 до 3 штукъ.

Окорокъ ветчины печеной.

Замѣсивъ изъ ржаной муки на водѣ тѣсто, обмазать имъ окорокъ, посадить въ печь и когда поспѣетъ, вынуть, очистить отъ тѣста, снять кожу, полить крѣпкимъ бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы окорокъ зарумянился или поджарился.

ВЫДАТЬ.

Ветчины 1 окорокъ.
Сахару 1 ложку.

Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

Очистивъ хорошенько и отваривъ въ водѣ свиныя ноги, выложить ихъ въ холодную воду, чтобъ онѣ остыли. Потомъ истереть бѣлый хлѣбъ, посыпать перцемъ и инбиремъ, выпустить туда же два сырыхъ яйца, прибавить кусокъ коровьяго масла и винограднаго вина, и все замѣсить. Растопивъ въ кастрюлѣ немного коровьяго масла и впустивъ въ него одинъ личный желтокъ, смѣшать и вымазать этимъ самымъ каждую ногу, потомъ облипить приготовленною изъ хлѣба смѣсью, положить на вымазанную коровьимъ масломъ сковородку, сверху же обмазать ноги смѣшанными съ масломъ яичными желтками, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и хорошенько поджарить.

ВЫДАТЬ.

Свиныхъ ногъ 12 штукъ.
Хлѣба бѣлаго половину.
Перцу, инбирю.
Яицъ 3 штуки.
Масла коровьяго 2 ложки.
Вина 1 рюмку.

Оладьи.

Замѣсить на молокѣ крутое тѣсто, стереть его съ яичными желтками, такъ чтобы вышелъ жидковатый растворъ, который, пуская съ ложки въ кипящее масло, жарить.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Масла 1 бутылку.
Желтковъ отъ 5 до 7 штукъ.
Масла четверть фунта.

ОБѢДЪ 191.

1. Зеленые щи изъ крапивы.—2. Фрикасе изъ баранины.—3. Пуддингъ.

Щи зеленые изъ крапивы.

Очистивъ, перебравъ и хорошенько перемывъ свѣжую молодую крапиву, откинуть ее на рѣшето, отжать и изрубить помельче; между тѣмъ, обмой, положи въ кастрюлю говядину, налей водою и дай кипѣть, снимая чаще пѣну. Въ тоже время, положивъ въ особую кастрюлю четверть фунта коровьяго масла, 1 фунтъ кусками нарѣзанной мякоти ветчины безъ кожи и 2 мелко искрошенныя луковицы, обжарь все это немного, положи туда же приготовленную крапиву и крупичатой муки, поджарь хорошенько.—Послѣ того, переложивъ въ эту же кастрюлю говядину, сквозь сито накати ее бульономъ, а когда щи будутъ поспѣвать, приквась кислыми щами, забѣли двумя ложками хорошей сметаны и прокипяти хорошенько. При отпускѣ къ столу, выливъ щи въ суповую чашку, посыпь ихъ рубленою зеленью петрушки и укропа и положи въ нихъ разрѣзанныхъ пополамъ или на четверо, вареныхъ яицъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 съ половин. до 3 фун.	Луку 2 штуки.
Крапивы 1 глубокую тарелку.	Муки 1 ложку.
Коровьяго масла четверть фунта.	Сметаны 2 ложки.
Ветчины 1 фунтъ.	Яицъ 3 штуки.

Фрикасе изъ баранины.

Разрубить баранью грудинку на мелкіе куски, перемытъ ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подбавить коровьяго масла, имбирю, крошенной петрушки и мелко изрѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и продолжать кипятить. За симъ смѣшавъ муки съ коровьимъ масломъ, положить къ мясу, прибавя очищенныхъ и перемытыхъ сморчковъ и шампиньоновъ, немного соли и мускатнаго орѣшка и все это хорошенько прокипятить. Когда же фрикасе будетъ готово, подлить къ нему немного лимоннаго соку, подсыпать сахару и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Грудинки бараньей отъ 2 до 2 съ половиною фунтовъ.	Муки 1 ложку; масла 1 ложку.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.	Сморчковъ 5 штукъ, шампиньоновъ 3 штуки.
Имбирю, петрушки полкорня.	Соли, мускатнаго орѣха, лимоннаго соку, сахару.
Лимонной корки.	

Пуддингъ.

Смотря по величинѣ предполагаемаго пуддинга, взять отъ одного до 3 и болѣе бѣлыхъ хлѣбовъ, нарѣзать ломтиками и поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, а потомъ, изрѣзавъ небольшими кусочками, смочить въ молокѣ. Послѣ того, смѣшавъ этотъ хлѣбъ съ полфунтомъ говяжьяго почечнаго сала или (еще лучше, если есть) говяжьяго мозгу изъ костей, а въ недостаткѣ того и другаго, такое же количество очищеннаго хорошаго коровьяго масла, изрубить помельче вмѣстѣ, прибавить къ тому изюму, коринки или кишмишу, хорошую горсть толченаго миндалю, полгорсти очищенныхъ фисташекъ, кардамону, мускатнаго цвѣту, немного соли, двѣ столовыя ложки крупичатой муки и отъ 6 до 8 свѣжихъ сырыхъ яицъ; все это хорошенько перемѣшать и въ случаѣ густоты подлить немного молока. За симъ, положивъ всю смѣсь въ салфетку, обмазанную масломъ, но не завязывая крѣпко, опустить въ котелъ съ горячею водою и варить полчаса; либо, выложивъ пуддингъ въ обмазанную внутри и обсыпанную толчеными сухарями достаточной величины кастрюлю или форму, поставить на полчаса въ печь.

ОБѢДЪ 192.

1. Солянка.—2. Жареная говядина.—3. Яичница съ ветчиной.

Солянка.

Нарѣзать небольшими кусочками говядину и ветчину, нашинковать капусты, нарѣзать луку, перемыть, посолить немного и поставить на огонь, чтобы все хорошенько уварилось; потомъ подправить мукою съ масломъ, прокипятить и подавать. По желанію, кому угодно, можно солянку приправить немного перцемъ, лавровымъ листомъ и забѣлить сметаною.

ВЫДАТЬ.

Говядины полтора фунта.	Луку 3 штуки.
Ветчины 1 фунтъ.	Муки 1 ложку.
Капусты полкочня.	Масла 2 ложки.
Перцу 10 зер.; лавр. листу отъ 3 до 4 л.	Сметаны 1 ложку.

Жареная говядина.

Выбравъ хорошій кусокъ говядины, обсыпать солью и оставить въ такомъ положеніи на 2 или на 3 дня; потомъ, обмывъ говядину,

сварить ее, прибавя перцу, гвоздики, корней петрушки и двухъ луковицъ. За симъ вынувъ изъ отвара, обмазать мясо яичными желтками, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько обжарилась.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Перцу 10 зер., гвоздики 1 до 2 шт.
Тертаго хлѣба половину.
Петрушки 1 корень.
Луку 2 штуки.
Желтковъ 2 штуки.

Яичница съ ветчиною.

Нарѣзать меленькими кусочками ветчины вмѣстѣ съ жиромъ, поджарить ее на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ; когда же ветчина ужарится, то выпустивъ въ чашку потребное количество яицъ, подлить воды по количеству оныхъ (обыкновенно полагая на десятокъ яицъ одинъ стаканъ воды); разбить хорошенько ложкою, немного посолить и выливъ это на ветчину, дать постоять на огнѣ четверть часа или даже менѣе времени и яичница готова.

ВЫДАТЬ.

Ветчины четверть фунта.
Масла 1 ложку.
Яицъ 10 штукъ.
Соли.

ОБѢДЪ 193.

I. Похлебка изъ почекъ.—2. Куропатки со сливками.—3. Пуддингъ изъ вафлей.

Похлебка изъ почекъ.

Взявъ пару говяжьихъ почекъ и фунта два говядины отъ грудины налить водою, посолить и поставить въ печь; когда же бульонъ уварится, снять пѣну, процѣдить. Потомъ изрѣзать десятокъ очищенныхъ соленыхъ огурцовъ и луковицу, а также и почки, положить все это въ бульонъ съ говядиною и дать прокипѣть; послѣ того приправить мукою съ коровьимъ масломъ и поставить опять въ печь, чтобы похлѣбка совершенно уварилась.

ВЫДАТЬ.

Почекъ 2 штуки.
Говядины 2 фунта.
Сельдерею 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Масла 1 ложку.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Соленыхъ огурцовъ 10 штукъ.
Луку 1 штуку.
Муки 1 ложку.

Куропатки со сливками.

Уложивъ дно кастрюли тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, изрѣзанными: чеснокомъ, петрушкой и сырою ветчиной, положить на все это очищенныхъ и вымытыхъ куропатокъ, прибавить 2 ложки коровьяго масла, немного лавроваго листа, по вкусу соли и перца, закрыть кастрюлю крышкою и исподоволь уваривать до спѣлости. Потомъ, выложивъ куропатокъ, разбить ихъ на части, а въ соусъ подмѣшать немного муки, соли, мускатнаго орѣшка, прилить туда же хорошихъ свѣжихъ сливокъ и все это вскипятить хорошенько до готовности; наконецъ положить опять куропатокъ въ соусъ, вскипятить и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Сала ветчиннаго полфунта.
Чесноку 1 зуб., петрушки 1 корень.
Ветчины полфунта.
Куропатокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла коровьяго 2 ложки.
Лавроваго листу отъ 1 до 2 листовъ.
Соли, перцу.
Муки 1 лож.; мускатнаго орѣха.
Сливокъ 1 стаканъ.

Пуддингъ изъ вафлей.

Напекши вафлей и изрѣзавъ ихъ сухариками, положить въ кастрюлю, подлить туда сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, прибавить сахару, толченой корицы, цукату, изюму и взбитыхъ бѣлковъ; смѣшавъ все хорошенько вмѣстѣ, выложить пуддингъ въ обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ форму, поставить въ печь и, когда поспѣетъ, подавать съ сабайономъ.

ВЫДАТЬ.

Для вафлей:
Муки, сливокъ, яицъ, масла.
Для сабайона.
Яицъ, сахару, вина.
Сливокъ 1 стаканъ.
Желтковъ 8 штукъ.
Сахару, корицы, цукату, изюму; бѣлковъ. 8 штукъ.

ОБѢДЪ 194.

1. Щи изъ зеленой капустной разсады.—2. Тетерки подъ соусомъ.—3. Яблочный компотъ.

Щи изъ зеленой капустной разсады.

Приготовить бульонъ изъ хорошей говядины по обыкновенію; взять зеленой капустной разсады, очистить ее отъ корней и вялыхъ листьевъ, обдать кипяткомъ, накрыть кастрюлю крышкою и дать

кипѣть; потомъ, откинувъ разсаду на рѣшето, чтобъ отсякла, выжать остальную въ ней воду и опять положить ее съ искрошенною луковицею въ другую кастрюлю, накатить бульономъ, дать хорошенько увариться, заправить мукою съ масломъ, забѣлить сметаною и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Капустной разсады отъ 6 до 7 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Сметаны 1 ложку.

Тетерки подъ соусомъ.

Очистивъ и оправивъ двухъ тетерекъ, вымыть ихъ, нашпиговать, положить въ кастрюлю и обжарить; потомъ налить на нихъ полштофа мяснаго бульону, прибавить три искрошенныя луковицы, петрушки, сельдерея и полфунта изрѣзанной ломтиками сырой ветчины, накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько увариться. Потомъ, вынувъ тетерекъ, разбить ихъ на части. Между тѣмъ въ бульонъ прибавить стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли, подлить виноградного вина и дать хорошенько прокипѣть. Наконецъ, уложивъ тетерекъ на блюдо, облить ихъ соусомъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

ВЫДАТЬ.

Тетерекъ 2 штуки.
Шпигу осьмушку фунта.
Луку 3 головки.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Ветчины полфунта.
Масла 1 ложку, муки 1 ложку.
Перцу, соли; вина полстакана.

Компотъ яблочный.

Облупивъ яблоки, вынь изъ нихъ сѣмячки съ гнѣздушками, разрѣжь пополамъ и свари въ водѣ, пока размякнутъ; потомъ, откинувъ ихъ на сито, отваръ процѣди, прибавь къ нему сахару, бѣлаго виноградного вина, корицы и гвоздики, увари все это до густоты сиропа; послѣ того, обобравъ виноградъ, положи въ сыропъ, прибавь туда нѣсколько лимонной корки и дай настояться. Наконецъ, уложивъ яблоки на блюдо такъ, чтобы средина онаго была пуста, клади туда виноградъ и яблоки, натыканные корицею и гвоздикою и облей компотъ густымъ сиропомъ.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 6 штукъ.
Сахару полфунта.
Лимонной корки.
Бѣлаго вина полстакана.
Корицы и гвоздики.
Винограда полфунта.

ОБѢДЪ 195.

1. Нѣмецкій супъ изъ курицы.—2. Кулики подъ виннымъ соусомъ.—3. Пуддингъ.

Нѣмецкій супъ изъ курицы.

Разбитую на штуки курицу положить въ кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, налить водою и дать кипѣть; потомъ, смѣшавъ муку съ топленымъ коровьимъ масломъ и пучкомъ зелени, положить туда же. Когда же супъ до половины уварится, прибавить въ него крошеныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и порея, и варить опять все вмѣстѣ до спѣлости; наконецъ посолить по вкусу, подсыпать немного мускатнаго орѣха и подавать.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1.
Масла 1 съ половин. ложки.
Порею 2 корня.
Муки 1 ложку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерея 1 корень.
Соли, мускатнаго орѣха.

Кулики подъ виннымъ соусомъ.

Ощипавъ полдюжины куликовъ, отрубить имъ крылья и ножки, выпотрошить, отдѣлить головки и желудки, перемыть, положить въ кастрюлю съ ложкою коровьяго или чухонскаго масла, чищенными шампиньонами, 2 накрошенными луковицами, перцемъ, солью, мускатнымъ орѣшкомъ, стаканомъ крѣпкаго мяснаго бульона и краснымъ виномъ; потомъ, закрывъ кастрюлю крышкою, дать кипѣть и, спустя нѣсколько времени, изрубивъ помельче вынутую изъ куликовъ очищенную внутренность, положить ее въ соусъ. Наконецъ, когда все хорошенько уварится и кулики поспѣютъ, должно выложить ихъ на блюдо и чрезъ сито облить приготовленнымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Куликовъ 6 штукъ.
Масла коровьяго 1 ложку.
Шампиньоновъ 3 штуки.
Луку 2 штуки.
Перцу, соли, мускатнаго орѣха.
Краснаго вина 1 стаканъ.

Пуддингъ.

Обрѣзавъ корки съ нѣсколькихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, смотря по величинѣ пуддинга, мякишъ искрошить въ кастрюлю, смочить свѣжимъ молокомъ, варить на плитѣ, чаще мѣшая, а потомъ, снявъ съ плиты, дать остынуть. Послѣ того подмѣшать говяжьяго изъ костей мозгу или почечнаго жиру и свѣжаго коровьяго масла стертаго съ 8 цѣльными яйцами и съ 8 еще желтками; прибавить туда же коринки, изюму, цукату, корицы, стертой съ 2-хъ лимоновъ на сахаръ цедры, нѣсколько очищенныхъ фисташекъ и мелкаго сахару. Всю эту смѣсь положить въ кастрюлю, внутри вымазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставить на полчаса въ печь, чтобы пуддингъ хорошенько запекся, а при подачѣ къ столу выложить его на блюдо и посыпать сахаромъ.

ОБѢДЪ 196.

1. Водяной супъ.—2. Горячій бефъ а-ля-модъ.—3. Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.—4. Шоколадный супъ.

Водяной супъ.

Положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ поджареннаго въ маслѣ и высушеннаго хлѣба, петрушки, коровьяго масла, посолить, налить горячею водой и варить, пока не размякнетъ хлѣбъ; потомъ процѣдить, подбить желтками, посыпать рубленымъ укропомъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Хлѣба полфунта.
Масла 2 ложки.
Желтковъ 3.
Укропу, соли.

Горячій бефъ а-ля-модъ.

Взявъ хорошей говядины отъ огузка, нашпиговать ее ветчиннымъ саломъ, ветчиной и кореньями, положить въ кастрюлю, влить туда же двѣ бутылки бѣлаго пива, немного краснаго уксусу и долить водою; потомъ, прибавивъ по вкусу соли, немного перцу и лавроваго листу, дать кипѣть. Когда же говядина уварится до мягкости, вынуть ее на блюдо; а сокъ, процѣдивъ въ особую кастрюлю и прибавивъ къ нему немного краснаго кули и цѣлую обжареную луковицу, опять кипятить. Наконецъ, когда соусъ поспѣетъ, облить имъ говядину и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 2 съ половин. фунта.
Шпигу и ветчины по осьмушкѣ фунта.
Бѣлаго пива 2 бутылки.
Краснаго уксусу полбутылки.
Перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Луку 1 штуку.

Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.

Выпотрошивъ, очистивъ и перемывъ жаворонковъ, положить ихъ въ кастрюлю, куда прибавить нарѣзанныхъ ломтиками кислыхъ яблокъ, мелко изрѣзанной лимонной корки, коринки, сахару, немного обжаренной въ маслѣ муки и виноградного краснаго вина пополамъ съ водою; все это перемѣшавъ, уварить хорошенько, пока жаворонки поспѣютъ.

ВЫДАТЬ.

Жаворонковъ 6 штукъ.
Яблокъ отъ 2 до 3 штукъ.
Лимонной корки съ половины лимона.
Коринки 1 щепоть.
Сахару 1 чайную ложку.
Масла 1 ложку, муки 1 ложку.
Вина краснаго 1 стаканъ.

Шоколадный супъ.

Вскипятить неснятое молоко съ шоколадомъ, сахаромъ и корицею, постоянно размѣшивая; взбить 4 яичныхъ желтка съ ложкою воды и вспѣнивать супъ метелочкою. Подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Молока отъ 9 до 10 стакановъ.
Шоколаду отъ 4 до 5 золотниковъ.
Желтковъ 4 штуки.
Сахару четверть фунта.
Корицы 1.
Хлѣба для гренокъ.

ОБѢДЪ 197.

1. Супъ изъ вина.—2. Заяцъ въ соусѣ.—3. Фаршированные цыплята.—4. Пирожное изъ корицы.

Супъ изъ вина.

Вскипятить 1 штофъ какого-нибудь винограднаго вина, половину штофа воды, нѣсколько лимонныхъ корокъ, толченаго кардамона, корицу и сахаръ, подбить 4-мя яицами и вылить супъ на поджареный ломтиками бѣлый хлѣбъ.

ВЫДАТЬ.

Вина 1 штофъ.
Корокъ съ 2 лимоновъ.
Хлѣба для гренокъ.
Кардомону, корицы.
Сахару.
Яицъ 4 штуки.

Заяцъ въ соусѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ и обмывъ въ нѣсколькихъ водахъ свѣжаго зайца, отрѣжь голову, разбей его на части и отложи въ сторону печенку. Между тѣмъ, положивъ въ кастрюлю ложку коровьяго масла и четверть фунта изрѣзаннаго въ небольшіе кусочки шпига или свинаго сала, обжарь и вынь шпигъ, а въ кастрюлю положи зайца, обсыпавъ его мукою; потомъ, переворачивая его почаще и обливая краснымъ виномъ пополамъ съ водою и съ мяснымъ бульономъ, дай кипѣть, прибавивъ туда же пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ, по вкусу соли, немного перцу, мускатнаго орѣшку и шпигу. Когда заяцъ уварится, отними кастрюлю отъ сильнаго огня и поставь ее на уголъ плиты, положи въ нее еще обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ маленькихъ луковокъ и очищенныхъ шампиньоновъ, укипяти и вынь зайца. Наконецъ, сними съ соуса жиръ, процѣди его сквозь сито, прибавь туда мелкоизрубленную и перемытую печенку; прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ зайца.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.
Масла 1 ложку.
Шпигу четверть фунта.
Муки 1 ложку.
Краснаго вина.
Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Соли, перцу 10 зеренъ, мускат. орѣха.
Луковокъ 6 штукъ.
Шампиньоновъ 3 штуки.

Фаршированные цыплята.

Вычистить, выпотрошить цыплятъ, положить въ теплую воду, чтобы побѣлѣли; разрѣзать вдоль спинки, вынуть кости, кромѣ ножекъ и крылушекъ. Изрубить кусокъ телятины, прибавить шпигу, размоченнаго въ молокѣ и отжатаго хлѣба и 2 яйца; положить все это въ кастрюлю между ломтиками шпигу, петрушки и моркови; налей бульону и дай исподволь жариться полчаса.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 3 штуки.
Телятины полтора фунта.
Шпигу 1 фунтъ.
Хлѣба 1 штуку.
Яицъ 2 штуки.
Петрушки 1 корень.
Моркови 1 штуку.

Пирожное изъ корицы.

Смѣшать полфунта истолченаго миндалю, полфунта мелкаго сахару, 2 лота толченой корицы и 2 яичныхъ бѣлка. Поднять 6 бѣлковъ,

смѣшать ихъ съ предыдущею смѣсью и разложить фигурками на желѣзномъ листѣ, на которомъ положить листъ бумаги, вымазанный сливочнымъ масломъ; потомъ поставить въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю полфунта.
Сахару полфунта.
Бѣлковъ 8 штукъ.
Масла сливочнаго 1 ложку.

ОБѢДЪ 198.

1. Похлебка провансальская.—2. Куропатки подъ соусомъ.—3. Жареная въ горошкѣ говядина.—4. Яблочный компотъ.

Похлебка провансальская.

Положить на дно кастрюли два ломтя ветчины, нѣсколько кусковъ говядины, или птичьи потроха; держать на легкомъ огнѣ, чтобы мясо дало сокъ, налить воды и варить въ теченіи 3—4 часовъ, прибавя въ похлебку соли, горошчатаго перцу и одну гвоздичку. Нарѣзать гренокъ, намочить ихъ постепенно похлебкою и потомъ вскипятить все это на маломъ огнѣ. Предъ подачею, вынуть говядину изъ похлебки.

ВЫДАТЬ.

Ветчины полфунта.
Говядины 2 съ половин. фунта, или потрохъ.
Соли, горошчатаго перцу 10—15 зеренъ.
Гвоздичку одну.
Хлѣба бѣлаго 1, масла для гренокъ.

Куропатки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ куропатокъ, положить ихъ въ кастрюлю съ 2-мя горстями тертаго паклеваннаго хлѣба, 3-мя изрубленными сарделями, 3-мя мелко искрошенными луковицами и ложкою коровьяго масла, налить мяснымъ бульономъ, чтобы покрывалъ куропатокъ и дать хорошенько уваряться; когда же куропатки будутъ готовы, подлить лимоннаго соку и прибавить 2 ложки каперсовъ и, еще разъ прокипятивъ, вынуть куропатокъ, разбить ихъ на части, уложить на блюдо и облить соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 3 штуки.
Паклеваннаго хлѣба полштуки.
Сарделей 3 штуки.
Луку 3 штуки.
Масла коровьяго отъ 1 до 2 ложекъ.
Каперсовъ 2 ложки.
Муки 1 штуку.

Жареная въ горшкѣ говядина.

Обмыть говядину и положить на ночь въ молоко. На другой день, разогрѣвъ въ горшкѣ четверть фунта коровьяго масла, положить въ него говядину и обжарить ее въ немъ хорошенько со всѣхъ сторонъ; потомъ прибавить туда полштофа воды, цѣльнаго перцу и немного соли, накрыть горшокъ крышкою и постепенно прожаривать говядину часа четыре. Наконецъ подбавляютъ въ соусъ этотъ небольшое количество обжареной въ маслѣ муки, кипятятъ и обливаютъ такимъ соусомъ жаркое при подачѣ къ столу.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Масла коровьяго четверть фунта.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Соли; масла и муки по 1 ложкѣ.

Яблочный компотъ.

Облупивъ яблоки и очистивъ ихъ, уложи стебельками вверхъ въ кастрюлю съ малою долею воды, сахара и корицы и вари на слабомъ огнѣ. Когда онѣ сварятся, вынь и выложи на блюдо, но уже стебельками внизъ; а потомъ, выливъ на нихъ увареный сиропъ, положи на каждое яблоко немного какого нибудь варенья и подавай.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6 штукъ.
Сахару 2 ложки.
Корицы 1 чайную ложку.
Варенья четверть фунта.

ОБѢДЪ 199.

1. Супъ изъ пива.—2. Дрозды въ рагу.—3. Жареная баранина.—4. Оладьи.

Супъ изъ пива.

Смѣшать сметану, желтки, сливочное масло, немного сала и сахару, развесть 8-ми стаканами пива, поставить на огонь и дать нагрѣться, но не кипятить и, выливъ въ суповую чашку, подавать вмѣстѣ съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Пива 8 стакановъ.
Сметаны 3 стакана.
Желтковъ 4 штуки.
Масла сливочнаго 1 ложку.
Сахару отъ 2 до 3 кусковъ.
Хлѣба для гренокъ.

Дрозды въ рагу.

Растопивъ въ кастрюлѣ ветчиннаго сала, обжарить въ немъ очищеныхъ и оправленыхъ дроздовъ; потомъ прибавить щепотку муки, прилить рюмку винограднаго вина, положить туда же душистыхъ травъ: чабра, базилики и т. п. и пряностей: перцу, имбирю, мускатнаго орѣшка, корицы, гвоздики и проч., дать всему этому упрѣть и при подачѣ приправить лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Сала ветчиннаго четверть фунта.
Дроздовъ 6 штукъ.
Муки 1 ложку.
Соку изъ 1 лимона.
Вина 1 рюмку.
Чабра, базилики.
Перцу, имбирю, мускатнаго орѣха, корицы, гвоздики.

Жареная баранина.

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ, вымывъ ее, снять осторожнѣе верхнюю съ нее кожицу, нашпиговать, положить на противень, посыпать солью, подлить немного воды и поставить въ жаркотопленную печь, часто вынимая ее изъ оной и обливая водою, сначала не такъ много, а потомъ болѣе, наконецъ и коровьимъ масломъ, пока баранина совершенно обжарится, на что потребно часа два.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 7 до 8 фунтовъ.
Шпигу четверть фунта.
Масла коровьяго 1 ложку.

Оладьи.

Взбить полфунта топленаго чухонскаго масла съ 8-ми сырыми желтками, 2-мя чайными чашками муки и полуштофомъ густыхъ сливокъ, должно поднять еще 7 яичныхъ желтковъ и прибавить туда же; смѣшавъ все это хорошенько, печь оладьи на сковородкѣ безъ масла, обжаривая только съ одной стороны и посыпая сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Масла коровьяго полфунта.
Желтковъ 15 штукъ.
Муки 2 чайныхъ чашки.
Сливокъ полштофа.
Сахару.
Масла для жаренья.

ОБѢДЪ 200.

1. Пюре изъ рѣпы съ уткой.—2. Соусъ изъ говядины.—3. Телячьи мозги въ матлотѣ.—4. Грушевый компотъ.

Пюре изъ рѣпы съ уткой.

Мелко изрѣзать, обварить и откинуть на рѣшето отъ 2 до 3 рѣпъ, 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, 1 порей.—Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ масла, положить приготовленную утку, поджарить, прибавить обваренные коренья, влить немного бульона, варить накрывши, потомъ вынуть утку, а коренья протереть сквозь сито, прибавить 1 ложку муки, развесть приготовленнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, посолить, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 стаканъ вскипяченой малаги и опустить въ супъ разбитую на части утку.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки 1 корень.
Моркови 2 корня.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 корень.
Луку 2 штуки.
Утку 1 штуку.
Рѣпы отъ 2 до 3 штукъ.
Масла 1 ложку.
Сливочнаго масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Масла 1 стаканъ.

Соусъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко говядину, какъ для котлетъ, положить на 3 фунта оной 3 яйца, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію—круглыя или продолговатыя, и обвалявъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ.—Къ этимъ лепешечкамъ приготовляется слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупичатой муки, поджарить до-красна въ маслѣ, развести бульономъ, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу и все это вскипятить раза два.—Предъ подачею къ столу приготовленныя говяжьи лепешечки надобно опустить въ соусъ и поварить немного на легкомъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Яицъ 3 штуки.
Соли, перцу; сухарей отъ 3 до 4 шт.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Уксусу 2 ложки.
Лавроваго листу 2 штуки.
Луковицу 1 штуку.

Телячьи мозги въ матлотѣ.

Намочивъ телячьи мозги въ теплой водѣ, обмыть съ нихъ кровь, снять осторожнѣе кожицу и отдѣлить всѣ находящіяся внутри волокна; потомъ варить ихъ въ водѣ съ малою долею соли и уксуса.—За симъ вливъ въ другую кастрюлю по стакану краснаго вина и хорошаго мяснаго бульона, прибавить по вкусу соли, немного перцу, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ шампиньоновъ и горсть рубленой зелени и варить, мѣшая чаще. Послѣ того уложить на блюдѣ горячіе мозги и наконецъ, когда соусъ сварится, прибавить къ нему кусокъ стертаго съ мукою коровьяго масла, укипятить до приличной густоты и этимъ соусомъ облить вареные мозги.

ВЫДАТЬ.

Мозговъ телячьихъ 3 штуки.
Соли; уксусу 3 ложки.
Вина краснаго 1 стаканъ.
Соли, перцу.
Шампиньоновъ 4 штуки.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.

Грушевый компотъ.

Очистивъ отъ кожи и сѣмячекъ груши, должно разрѣзать ихъ четвертинками и сварить съ стаканомъ вина, сокомъ отъ 2 лимоновъ и сахаромъ; потомъ прибавить малиноваго или смородиннаго морсу и, выложивъ груши на блюдо, облить сиропомъ.

ВЫДАТЬ.

Грушъ отъ 6 до 8 штукъ.
Вина 1 стаканъ.
Соку изъ 2 лимоновъ.
Сахару отъ четверти до полуфунта.
Малиноваго или смородиннаго морсу.

ОБѢДЪ 201.

1. Похлебка креси.—2. Студень изъ гуся.—3. Печеные цыплята.—4. Пуддингъ.

Похлебка креси.

Очистить 6 большихъ морковей, нѣсколько рѣпъ, 2 луковицы; положить ихъ въ кастрюлю съ кускомъ масла и небольшимъ количествомъ сахару; поставить на огонь, но не давать кореньямъ покраснѣть; налить бульономъ, варить въ теченіи 2 часовъ, протереть коренья сквозь сито, поставить полученное пюре на огонь и вскипятить. Подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Морковей большихъ 6.
Рѣпъ 4—5.
Луковицъ 2.
Масла 3 ложки.
Сахару 1 ложку.
Хлѣба бѣлаго половину.

Студень изъ гуся.

Приготовивъ бульонъ изъ телячьихъ ножекъ, прокипятить его съ уксусомъ, солью, перцемъ и разными кореньями, положить въ него мясо отъ 2 гусей, нарѣзанное небольшими кусочками, варить все это до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается мягко. За симъ, вынувъ его, уложить въ форму, а въ супъ вылить взбитыя 2 яйца, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку на мясо и остудить.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ ножекъ отъ 4 до 6 штукъ.
Уксусу отъ 2 до 3 стакановъ.
Соли; перцу 10 зеренъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 1 головку.
Гусей 2 штуки.
Яицъ 2 штуки.

Печеные цыплята.

Очистивъ и оправивъ цыплятъ, разрѣзать каждаго на 4 части; обмакивать въ разбитыхъ свѣжихъ яйцахъ, обвалять въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ толченыхъ сухаряхъ и печь на сковородѣ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ отъ 2 до 3 штукъ.
Яицъ 3 штуки.
Сухарей отъ 4 до 5, или полбѣлаго хлѣба.
Масла 2 ложки.

Пуддингъ.

Смотря по величинѣ пуддинга, взять потребное количество яичныхъ желтковъ и крупчатой муки, замѣсить покруче тѣсто, раскатать его потоньше и накрошить въ видѣ не очень мелкой лапши; потомъ, обваривъ эту лапшу кипящими сливками, откинуть на рѣшето; поджаривъ слегка въ кастрюлѣ сливочнаго масла, остудить, прибавить туда желтковъ яичныхъ, толченой корицы, мелкаго сахару, нѣсколько изюму и взбитыхъ бѣлковъ; все это выложить въ кастрюлю, обмазанную внутри масломъ и обсыпанную сахаромъ, и поставить въ печь, а когда поспѣетъ, положить пуддингъ на блюдо.

ОБѢДЪ 202.

1. Супъ изъ индѣйки. — 2. Бефъ а-ля-модъ. — 3. Голуби съ зеленымъ горохомъ. — 4. Жареный кроликъ.

Супъ изъ индѣйки.

Очистить, выпотрошить, заправить небольшую индѣйку, налить водою и варить съ полчаса, постоянно снимая накипь; потомъ процѣдить бульонъ, индѣйку разрубить на части, вымывши сперва въ холодной водѣ; поварить ее въ бульонѣ, прибавить кореньевъ и варить на самомъ легкомъ огнѣ, снимая накипь. За полчаса до обѣда, засыпать какою угодно крупою, а при подачѣ посыпать рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Индѣйки 1 штуку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Луку 1 головку.
Крупы 1 ч. чашку.

Бефъ а-ля-модъ.

Разбивъ филейную часть говядины на ломтики, посыпать ее перцемъ и солью, обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородкѣ въ маслѣ; потомъ выложивъ говядину на чистую сковородку, подлить свѣжей сметаны, посыпать рубленою зеленью петрушки и прокипятить до готовности.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 2 до 2 съ половиною фунта.
Перцу, соли; муки 2 ложки.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Сметаны 1 стаканъ.
Петрушки зелени.

Голуби съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ голубей, разрѣзать ихъ пополамъ, слегка отварить; потомъ поджарить муку въ коровьемъ маслѣ, положить въ него голубей съ ломтиками ветчиннаго сала и поджарить, подлить немного мяснаго бульона, приправить перцемъ, пучкомъ душистыхъ или пряныхъ поваренныхъ травъ (чабромъ, базиликой, мятой, кишнецемъ и т. п.) и небольшимъ количествомъ соли; положи туда же очищеннаго и перемытаго зеленаго горошка и все вмѣстѣ увари до густоты соуса, а предъ подаваніемъ къ столу всыпь въ соусъ для вкуса сахару, прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ голубей на блюдѣ или просто подавай соусъ съ голубями.

ВЫДАТЬ.

Голубей отъ 2 до 3 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Ветчины полфунта.
Перцу; пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ; соли.
Горошку зеленаго полфунта.
Сахару отъ 2 до 3 кусковъ.

Жареный кроликъ.

Взявъ молодаго кролика, очистивъ и выпотрошивъ, разруби его вдоль на двое, отбей обухомъ поварскаго ножа, обверни въ напитанную коровьимъ масломъ бумагу и изжарь хорошенько. Впрочемъ изжаренпаго такимъ образомъ кролика должно подавать къ столу въ коровьемъ маслѣ, смѣшанномъ съ солью, перцемъ, рублеными душистыми поварскими травами и зеленью и (если есть) съ анчоусами.

ВЫДАТЬ.

Кролика 1 штуку.
Масла 1 ложку.
Соли, перцу,
Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Анчоусовъ отъ 2 до 3 штукъ.

ОБѢДЪ 203.

1. Рисовая похлебка.—2. Цыплята подъ соусомъ.—3. Жареная тыква.—4 Англійскій пуддингъ.

Рисовая похлебка.

Обваривъ кусокъ телятины въ 3 фунта, промыть хорошенько рисъ, посолить его въ кастрюлѣ, налить стаканъ воды, чтобы она покрывала рисъ и кипятить. Когда рисъ поспѣетъ, разрѣзать телятину на 5 или на 6 ломтей; смѣшать рисъ и телятину, подлить воды и варить въ теченіе 2 часовъ, прибавя соли, перцу, мускатнаго орѣха и кусокъ свинины. Предъ отпускомъ посыпать сыромъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины 3 фунта.
Свинины 1 фунтъ.
Рису полфунта.
Масла 2 ложки.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха, сыру.

Цыплята подъ соусомъ.

Ошпарить цыплятъ, очистить, вымыть и разбить на половинки; потомъ, уложивъ ихъ въ кастрюлю, прибавить туда горсть тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зелени петрушки, 2 мелко-крошенныхъ луковицы, по вкусу соли, немного перцу и имбирю, полную ложку коровьяго масла и воды, чтобы покрыла всѣ специи; перемѣшавъ слегка все это, накрыть кастрюлю крышкою, дать кипѣть, пока соусъ станетъ бить бѣлымъ ключемъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 3 штуки.
Тертаго хлѣба 1 горсть.
Луку 2 головки.
Зелени петрушки.
Соли, перцу, имбирю.
Масла 1 ложку.

Жареная тыква.

Выбрать хорошую спѣлую тыкву, изрѣзать ее въ куски толщиною въ палецъ, немного посолить, обвалять мукою, положить на сковороду въ растопленное коровье масло и поставить въ печь, чтобы хорошенько поджарилась, перевертывая каждый кусокъ тыквы со стороны на сторону; послѣ того, взявъ нѣсколько свѣжихъ яицъ, разбить ихъ, развести хорошими сливками или свѣжимъ не снятымъ молокомъ, облить этою смѣсью тыкву и поставить опять печь, чтобы тыква совершенно изжарилась.

ВЫДАТЬ.

Тыкву небольшую 1 штуку.
Муки 1 ложку.
Масла 2 ложки.
Яицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сливокъ 2 стакана.

Англійскій пуддингъ.

Смѣшавъ полштофа сливокъ съ 3 свѣжими яйцами, полфунтомъ почечнаго жиру, солью, имбиремъ и крупичатою мукою, взмѣсить густое тѣсто, которое, положивъ въ салфетку, намазанную масломъ, должно варить въ горячей водѣ по крайней мѣрѣ часовъ 5 и потомъ, вынувъ изъ воды и изъ салфетки, положить на блюдо и подавать съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ и тертымъ имбиремъ.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полштофа.
Яицъ 3 штуки.
Почечнаго жиру полфунта.
Соли, имбирю.
Муки 2 фунта.
Масла 1 ложку.

ОБѢДЪ 204.

1. Супъ изъ гуся.—2. Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.—3. Жареные цыплята.—4. Грушевый компотъ.

Супъ изъ гуся.

Взять половину гуся и 1 фунтъ говядины и сварить по обыкновенію съ бульономъ, кореньями, прибавя сухихъ 2 или 3 гриба. Между тѣмъ разварить въ водѣ полстакана перловыхъ крупъ, откинуть ихъ на рѣшето, прибавить 1 ложку масла и сметаны, развесть приготовленнымъ бульономъ и, вскипятя, подавать. Гуся разрѣзать на куски и опустить въ супъ передъ подачею.

ВЫДАТЬ.

Гуся половину фунта.
Говядины 1 фунтъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку
Сухихъ грибовъ отъ 2 до 3 штукъ.
Перловыхъ крупъ полстакана.
Масла 1 ложку.
Сметаны 2 стакана.

Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.

Обдать кипяткомъ сладкое телячье мясо, вскипятить, выложить въ холодную воду, очистить и нашпиговать его тоненькимъ шпигомъ. Стеревъ хорошенько въ кастрюлѣ муки съ коровьимъ масломъ, прибавить туда двѣ крошенныя луковицы, горсть тертаго голландскаго или хорошаго русскаго сыру, по вкусу соли, немного перцу, мускатнаго орѣшку, хорошихъ сливокъ и ложку чухонскаго или коровьяго масла; все это должно варить вмѣстѣ съ сладкимъ мясомъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается мягко, а потомъ уже выложить его на блюдо и чрезъ сито процѣдить на него приготовленный соусъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго мяса 1 до полутора фунта.
Шпигу осьмушку фунта.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Чухонскаго масла 1 ложку.
Луку 2 головки.
Сыру тертаго 1 горсть.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.
Сливокъ 2 стакана.

Жареные цыплята.

Положить цыплятъ на нѣсколько времени въ холодную воду, потомъ ошпарить, положить опять въ холодную воду, вымыть и выпотрошить, вынувъ зобы и глаза и отрѣзавъ носики и бородки, отнять

отъ кишекъ пупочки и печенки; снять съ пупочковъ перепонку, разрѣзать ихъ пополамъ и вложить въ оба крылушка; ножки заправить шпильками, отрубить ногти, а отъ почекъ отнять желчь и вложить ихъ въ ножки. Такимъ образомъ оправленныхъ цыплятъ, сажая на вертелъ, припускать къ жару, чаще помазывать масломъ и вертѣть безпрестанно до тѣхъ поръ, пока они будутъ готовы.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 3 штуки.
Масла 2 ложки.

Грушевый компотъ.

Очистивъ груши и сваривъ въ водѣ, откинь ихъ на сито, а въ той водѣ кипяти очищенную ихъ кожу, потомъ, процѣдя жидкость, прибавь сахару, корицы, гвоздики и стаканъ бѣлаго или краснаго виноградного вина и увари до густоты сиропа, въ который положи груши и дай стоять, пока остынетъ, а послѣ того, выложь груши на блюдо, облей сиропомъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Грушъ отъ 6 до 8 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Корицы, гвоздики.
Вина 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 205.

1. Нѣмецкій супъ.—2. Сальникъ.—3. Утки подъ соусомъ.

Нѣмецкій супъ.

Сварить бульонъ по обыкновенію. Отварить, очистить и размять картофель, и смѣшать его съ рубленою говядиной, свинымъ саломъ и поваренными травами, яйцемъ, солью, перцемъ и масломъ; надѣлать изъ этой массы шариковъ, которые сварить въ бульонѣ, или изжарить отдѣльно и опустить въ супъ предъ подачею.

ВЫДАТЬ.

Говядины 4 фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 штуку.
Луку 1 головку.
Перцу, соли, поваренныхъ травъ.
Картофелю 10—15.
Сала свинаго четверть фунта.
Масла 1 ложку.
Яицъ 1—2.

Сальникъ.

Взять телячій или бараній ливеръ, сварить помягче и изрубить намелко; потомъ прибавить туда чайную чашку гречневыхъ крупъ,

три или четыре ложки хорошихъ сливокъ и столько же неснятаго свѣжаго молока, ложку свѣжей сметаны и немного соли. Все это перемѣшать хорошенько вмѣстѣ и развести сырыми яйцами. Приготовивъ такимъ образомъ начинку, должно разослать въ обмазанной внутри масломъ кастрюлѣ сальникъ, выложить въ него начинку, закрыть сверху тѣмъ же сальникомъ и поставить въ печь, наблюдая, чтобы сальникъ сверху и съ боковъ хорошенько запекся.

Примѣчаніе. Начинку къ такому сальнику можно дѣлать и проще изъ телячьяго или бараньяго ливера съ лукомъ и яйцами.

ВЫДАТЬ.

Бараній или телячій ливеръ 1 штуку.
Гречневыхъ крупъ 1 чайн. чашку.
Сливокъ отъ 3 до 4 ложекъ.
Молока неснятаго отъ 3 до 4 ложекъ.
Сметаны 1 ложку.
Яицъ 2 штуки.
Сальникъ 1.

Утки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ утокъ, изжарить ихъ какъ обыкновенно; потомъ, изрубить мелко очищенныхъ сарделей или свѣжихъ селедокъ, трюфелей, сморчковъ и луку, положить все въ кастрюлю, налить краснаго кули и уварить; наконецъ, приправивъ соусъ лимоннымъ сокомъ и кусочкомъ поджареннаго съ мукою масла, облить горячимъ утокъ.

ВЫДАТЬ.

Утокъ 2 штуки.
Масла 1 ложку.
Луку 2 головки.
Соку изъ 1 лимона.
Сельдерею отъ 4 до 5 штукъ.
Трюфелей 2 штуки.
Сморчковъ 3 штуки.
Муки 1 ложку.

ОБѢДЪ 206.

1. Похлебка картофельная.—2. Рябчики съ капустой.—3. Жареный маринованный филей.

Похлебка картофельная.

Отварить, очистить и размять картофель; распустить масло, смѣшать его съ 4 желтками и 2 бѣлками, прибавить хлѣба намоченнаго въ молокѣ, 2 ложки сливокъ и мускатнаго орѣха, смѣшать хорошенько съ протертымъ картофелемъ, надѣлать шариковъ и опустить въ кипящій бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Картофеля 15—20.
Масла четверть фунта.
Яицъ 2, еще два желтка.
Молока стаканъ.
Хлѣба бѣлаго половину.
Сливокъ 2 ложки.
Мускатнаго орѣшка.
Петрушки, сельдерею, луку, моркови по одному корню.

Рябчики съ капустой.

Очистить и оправить хорошенько рябчиковъ, какъ слѣдуетъ, нашпиговать ихъ крупнымъ шпигомъ, обваленнымъ въ пряностяхъ (перцѣ, имбирѣ, мускатномъ орѣшкѣ и т. п.) и зажарить на вертелѣ; потомъ, снявъ съ вертела, положить въ кастрюлю съ нарѣзанною ломтями ветчиною, разными накрошенными кореньями, обваренною и нитками опутанною кочанною капустою, налить мяснаго бульону и варить, а послѣ накатить телячьимъ бульономъ. Наконецъ, размочивши этимъ же бульономъ ломтики бѣлаго хлѣба, выложить на нихъ рябчики, обложить кругомъ капустою, и сквозь сито процѣдить на рябчиковъ остальной бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 6 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Перцу, имбирю, мускатнаго орѣха.
Бѣлаго хлѣба половину.
Ветчины полфунта.
Петрушки полкорня.
Сельдерею полкорня.
Моркови полкорня.
Капусты полкочна.

Жареный маринованный филей.

Сними мясо съ костей, обрѣжь перепонки и жиръ; нашпигуй съ обоихъ концовъ, оставя средину свободною; маринуй нѣсколько дней въ прованскомъ маслѣ, лукѣ, петрушкѣ, лимонномъ сокѣ; сверни въ видѣ подковы и жарь на вертелѣ или въ закрытой кастрюлѣ. Когда будетъ готовъ, подавай съ соусомъ, какой сочтешь болѣе лучшимъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Шпигу осьмушку фунта.
Прованскаго масла полфунта.
Луку 2 штуки.
Петрушки зелени.
Лимоннаго соку 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 207.

1. Бѣлый супъ.—2. Рагу изъ жареныхъ зайцевъ.—3. Пуддингъ изъ рису.

Бѣлый супъ.

Нашинковать сельдерею, обжарить его. Сварить бульонъ изъ говядины, по обыкновенію. Когда бульонъ поспѣетъ, подбить его двумя желтками; опустить сельдерей и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Сельдерею 2 корня.
Петрушки, луку, по 1 корню.
Масла 1 до полуторы ложки.
Хлѣба бѣлаго половину.
2 яичныхъ желтка.

Рагу изъ жареныхъ зайцевъ.

Изжаривъ свѣжаго зайца, разбить его на части, положить въ кастрюлю, прилить соусу изъ-подъ жаркаго, прибавить немного перцу, по вкусу соли, лимонной корки, лавроваго листу, мелкоизрубленныхъ сарделей, ложку каперсовъ и нѣсколько ложекъ бульону; потомъ, поджаривъ муку съ масломъ, подбавить это въ соусъ, дать сильнѣе прокипѣть, подсыпать тертаго мускатнаго орѣшка и подавать.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1.
Перцу 10 зеренъ.
Соли; лимонной корки съ 1 лимона.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Мускатнаго орѣха.
Сарделей отъ 2 до 3 штукъ.
Каперсовъ 1 ложку.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.

Пуддингъ изъ рису.

Сварить 1 фунтъ хорошаго рису, остудить его, смѣшать съ 8 сырыми яйцами, чайною чашкою густыхъ сливокъ и такимъ же количествомъ растопленнаго масла и мелкаго сахару, съ 2 горстями тертаго хлѣба, корицы, горстью толченаго сладкаго и нѣсколько горькаго миндалю; потомъ все это, перемѣшавъ хорошенько, выложить на блюдо, обмазанное масломъ и обсыпанное тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Рису 1 фунтъ.
Яицъ 8 штукъ.
Сливокъ 1 ч. чашку.
Масла 1 ч. чашку.
Сахару мелкаго 1 ч. чашку.
Бѣлаго хлѣба 2 горсти.
Корицы; сладкаго миндалю четвертъ фун.
Горькаго миндалю отъ 2 до 3 зеренъ.

ОБѢДЪ 208.

1. Похлебка изъ рѣпы.—2. Телятина.—3. Зайцы подъ яичнымъ снѣгомѣ.—4. Зеленый пуддингъ.

Похлебка изъ рѣпы.

Вскипятить три или четыре большихъ рѣпы, откинуть на рѣшето; положить ихъ въ кастрюлю, накрыть крышкой и дать упрѣть. Когда рѣпа поспѣетъ, протереть ее, прибавить масла сливочнаго, 2 чашки сливокъ и кусокъ сахару; смѣшать и резвесть бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Петрушки, сельдерею, моркови, луку, по одному корню.
Рѣпы 3—4 штуки.
Масла сливочнаго четверть фунта.
Сливокъ 2 чашки.
Сахару 1 ложку.

Телятина.

Вымой почечную часть телятины, положи на противень, посоли, налей немного воды и положи ложки двѣ, три масла и поставь въ печь. Къ телятинѣ подается зеленый салатъ или соленье.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 4 до 5 фунтовъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.

Зайцы подъ яичнымъ снѣгомъ.

Очистивъ, какъ слѣдуетъ, одного или двухъ зайцевъ, отнять мякоть отъ задней ихъ части, нарѣзать кусками, плотно сложить ихъ одинъ съ другимъ, нашиговать мелкимъ шпигомъ и уварить въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и нѣсколькими ложками бульона. Взбить десятка полтора яичныхъ бѣлковъ, обложить ихъ пѣною зайцевъ, округлить сверху и поставить въ печь, чтобы хорошенько заварилось. При подачѣ къ столу, сдѣлавъ сверху небольшое отверстіе, подлить туда вишневаго сока и подавать.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1.
Шпигу осьмушку фунта.
Масла 2 ложки.
Бѣлковъ 15 штукъ.
Вишневаго соку отъ 2 до 3 ложекъ.

Зеленый пуддингъ.

Очистивъ и обдавъ кипяткомъ шпинатъ, изрубить его, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ нѣсколькими яич-

ными желтками, сахаромъ, изюмомъ, коринкой, чухонскимъ масломъ; прибавить намоченныхъ въ молокѣ, отжатыхъ и обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и все это перемѣшать хорошенько. Потомъ, взбивъ яичные бѣлки, положить туда же и, обмазавъ кастрюлю масломъ, опсыпать ее толчеными сухарями, выложить въ нее пуддингъ и поставить въ печь, пока поспѣетъ. Протеревъ сквозь сито полфунта какого-либо варенья, прибавить три осьмушки фунта сахару, развести бутылкою бѣлаго виноградпаго вина и дать хорошенько кипѣть, пока сдѣлается густо, мѣшая безпрестанно лопаткою. Наконецъ, выложивъ на блюдо пуддингъ, облить его этимъ соусомъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Шпинату 1 фунтъ.
Желтковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Изюму и коринки по 1 горсти.
Варенья полфунта, или три осьмушки сахару.
Бѣлаго вина 1 бутылку.
Чухонскаго масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Бѣлаго хлѣба 1.
Бѣлковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Масла 1 ложку.
Сухарей отъ 3 до 4 штукъ.

ОБѢДЪ 209.

1. Похлебка изъ каштановъ.—2. Бекасы въ сальми.—3. Огурцы съ фаршемъ.

Похлебка изъ каштановъ.

Испечь въ горячей золѣ 70—80 каштановъ, очистить, снять кожицу, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и поставить на огонь. Когда поспѣютъ каштаны, выбрать разварившіеся, протереть ихъ сквозь рѣшето, смѣшать съ бульономъ и подогрѣть. Подавая къ столу, опустить цѣльные вареные каштаны.

ВЫДАТЬ.

Говядины до 3 фунтовъ.
Петрушки, луку, по 1 корню.
Каштановъ 70—80 штукъ.

Бекасы въ сальми.

Очистивъ бекасовъ, какъ слѣдуетъ, обжарить ихъ съ лукомъ-шарлотомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, прибавить туда по вкусу соли, немного перцу и мускатнаго орѣшка, налить мяснымъ бульономъ, и, закрывъ кастрюлю крышкою, обмазать края тѣстомъ и поставить въ печный вольный духъ, пока поспѣютъ, а тогда подавать ихъ къ столу.

ВЫДАТЬ.

Бекасовъ отъ 6 до 8 штукъ.
Шарлоту 4.
Чухонскаго масла 2 ложки.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.

Огурцы съ фаршемъ.

Облупивъ огурцы, сдѣлать на обоихъ концахъ отверстія и положить на четверть часа въ кипятокъ. Между тѣмъ, разрубивъ на части полфунта сырой телятины, прибавить къ ней мелкоизрубленнаго почечнаго сала, тертаго луку, по вкусу соли, одно сырое яйцо и напитаннаго молокомъ бѣлаго хлѣба, перемѣшать все хорошенько и начинить этимъ фаршемъ огурцы. Наконецъ, подливъ къ нимъ растопленнаго коровьяго масла или соуса изъ подъ-жаркаго, дать всему упрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ отъ 6 до 8 штукъ.
Телятины полфунта.
Сала полфунта.
Луку 2 штуки.
Соли.
Яицъ 1 штуку.
Бѣлаго хлѣба половину.
Масла коровьяго отъ 2 до 3 ложекъ.

ОБѢДЪ 210.

1. Супъ пюре изъ горошка.—2. Соусъ съ фаршированными сморчками.—3. Артишоки въ сметанѣ.

Супъ пюре изъ горошка.

Положить въ кастрюлю рядъ луковицъ-шарлотокъ, а на нихъ кусокъ телятины и поваренныхъ травъ; слегка обжарить, чтобы телятина дала сокъ; влить бульону и кипятить на маломъ огнѣ. Распустить въ другой кастрюлѣ масла или свинаго сала, положить горошекъ и держать на огнѣ, пока горошекъ не сдѣлается мягкимъ; тогда истолочь его въ деревянной ступкѣ, протереть сквозь сито, положить въ паровую кастрюлю и развесть бульономъ. Предъ подачею, вынуть телятину.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Телятины полтора фунта.
Петрушки, сельдерею, по 1 корню.
Шарлотокъ 15—20.
Горошку, отъ половины до трехъ четвертей фунта.
Масла или свинаго сала полфунта.

Соусъ съ фаршированными сморчками.

Перемывъ свѣжіе сморчки, отнять отъ нихъ корешки, а шляпки откинуть на рѣшето; между тѣмъ, изрубивъ мельче сваренные въ

густую 4 яйца, прибавить туда сырое яйцо, зелени, укропу, по вкусу соли и немного перцу, перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, чтобы вышелъ фаршъ, и этимъ фаршемъ начинить сморчковыя шляпки, которыя потомъ обжарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. Оставшіеся корешки и шляпки, изрубивъ также помельче и нарѣзавъ мельче ветчину, выложить все это въ кастрюлю, поджарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить туда бѣлаго соуса, полфунта свѣжей сметаны и перемѣшавъ вмѣстѣ съ фаршированными сморчками, прокипятить хорошенько раза два и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Сморчковъ отъ 15 до 20 штукъ.
Яицъ 5 штукъ.
Укропу, соли, перцу.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.
Ветчины отъ четверти до полфунта.
Сметаны полфунта.

Артишоки въ сметанѣ.

Отваривъ артишоки въ водѣ съ солью, прожарить ихъ въ коровьемъ маслѣ; потомъ, сбивъ сметану съ яичными желтками, положить мелко-крошенныхъ чищенныхъ корней петрушки и луку, приправить по вкусу солью и мускатнымъ орѣшкомъ и все это варить, безпрестанно мѣшая; наконецъ, выложивъ лукъ и петрушку, облить артишоки соусомъ и подавать къ столу.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ отъ 15 до 20 штукъ.
Масла 2 ложки.
Сметаны 1 стаканъ.
Желтковъ отъ 3 до 4 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Луку полштуки.
Соли, мускатнаго орѣха.

ОБѢДЪ 211.

1. Супъ пюре жюльенъ.—2. Заяцъ подъ соусомъ со сливками.—3. Чиненыя луковицы

Супъ пюре жюльенъ.

Нашинковать морковь, рѣпу, 1 луковицу, сельдерею, порею, лактуку, горошку зеленаго и спаржи; перемыть; налить небольшимъ количествомъ бульону и сварить; когда поспѣютъ, протереть сквозь сито, развесть бульономъ и подогрѣть. Подавать или съ гренками или съ обжаренною земляною грушей.

ВЫДАТЬ.

Говядины до 3 фунтовъ.
Моркови, рѣпы, луку, сельдерею по 1 корню.
Лактуку 2 горсти.
Горошку зеленаго четверть фунта.
Порею 2 корня.
Масла 1 ложку.
Хлѣба для гренокъ, или 10—12 земляныхъ груши.

Заяцъ подъ соусомъ со сливками.

Заправя зайца, нашпиговать его, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и, положивъ въ кастрюлю, съ разными крошенными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, солью и коровьимъ масломъ, обжарить его до красна, чаще переворачивая и поливая его бульономъ; потомъ прибавить туда же немного муки, бульону, бѣлаго вина, по вкусу соли, нѣсколько перцу и хорошихъ свѣжихъ сливокъ; все это хорошенько прокипятить и подавать къ столу, уложивъ зайца на блюдо и обливъ его соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1.
Шпигу четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Порею 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Соли; масла коровьяго отъ 2 до 3 лож.
Муки 1 ложку.
Бѣлаго вина полстакана.
Перцу, сливокъ.

Чиненыя луковицы.

Выбравъ побольше луковицы, очистить ихъ, сварить и остудить; потомъ, вырѣзавъ сверху (гдѣ начинается ростокъ) отверстіе, начинить фаршемъ. Этотъ фаршъ приготовляется такъ: изрѣзавъ въ куски и изрубивъ мелко 1 фунтъ баранины, телятины или говядины, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 сырыхъ яйца, ложку хорошихъ свѣжихъ сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, немного перцу, по вкусу соли, мускатнаго орѣшка, и нѣсколько растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла, все это смѣшать хорошенько и начинить этимъ вырѣзки луковицъ; закрыть послѣ того отверстія, положить луковицы въ просторную кастрюлю, облить хорошимъ мяснымъ бульономъ (покрыть луковицы тонкими ломтиками свинаго сала) и дать совершенно упрѣть до спѣлости.

ВЫДАТЬ.

Луку отъ 10 до 12 штукъ.
Масла 1 фунтъ.
Яицъ 3 штуки.
Сала свинаго полфунта.
Сливокъ 1 ложку.
Бѣлаго хлѣба половину штуки.
Перцу, соли, мускатнаго орѣха.
Масла 1 ложку.

ОБѢДЪ 212.

1. Галушки.—2. Телятина, нашпигованная солеными огурцами.—3. Фаршированный картофель.

Галушки.

Замѣсить тѣсто изъ гречневой муки, 2 яицъ, воды и ложки мелкаго сахару; раскатать, разрѣзать маленькими косыми четвероугольниками; опустить галушки въ кипящее молоко или бульонъ, и держать на маломъ огнѣ около часу.

ВЫДАТЬ.

Муки гречневой до полутора фунта.
Яицъ.
Молока полтора штофа, а если галушки опускаются въ бульонъ, то выдать, вмѣсто молока:
Говядины 3 фунта.
Петрушки, луку, по 1 корню.

Телятина, нашпигованная солеными огурцами.

Очистить жареную телятину, нашпиговать ее разрѣзанными на продолговатыя части солеными огурцами, сарделями и шпигомъ; потомъ положить ее въ кастрюлю, у которой на дно кладется кусокъ коровьяго масла, прибавить три луковицы и достаточное количество мяснаго бульону, размѣшать; влить лимоннаго соку и бѣлаго вина, накрыть кастрюлю крышкой и, постоянно поворачивая, держать на огнѣ. Когда поспѣетъ, прибавить въ соусъ ложку сливокъ и ложку каперсовъ, дать соусу прокипѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины 3 фунта.
Огурцовъ соленыхъ отъ 2 до 3 штукъ.
Сардель отъ 1 до 2 штукъ.
Шпигу четверть фунта.
Масла четверть фунта.
Лимоннаго соку 2 ложки.
Вина бѣлаго 1 бутылку.
Сливокъ 1 ложку.
Каперсовъ.

Фаршированный картофель.

Изрѣзавъ на мелкіе куски остатки жареной телятины, прибавить къ нимъ яицъ, сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, по вкусу соли и немного перцу; перемѣшать хорошенько. Потомъ, выбравъ крупнаго сыраго картофеля, очистить его, срѣзать верхушку, выдолбить, варить въ водѣ съ солью и начинить фаршемъ; а послѣ того опять накрывать срѣзанною верхушкою и, положивъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, обжарить хорошенько и подавать.

ВЫДАТЬ.

Телятины жареной 2 фунта.
Яицъ 2 штуки.
Сливокъ отъ 1 до 2 ложекъ.
Масла 2 ложки.
Бѣлаго хлѣба половину штуки.
Соли, перцу.
Картофеля отъ 10 до 15 штукъ.

ОБѢДЪ 213.

1. Луковый супъ Креси.—2. Фрикасе изъ телятины.—3. Свѣжіе огурцы въ сметанѣ.

Луковый супъ Креси.

Очистить 20 маленькихъ луковицъ, нарѣзать ихъ ломтями и положить въ кастрюлю съ кускомъ масла и небольшимъ количествомъ сахару, обжарить хорошенько, налить бульону и держать на огнѣ, не давая кипѣть. Предъ подачею, влить двѣ рюмки стараго коньяку.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Луковицъ маленькихъ 20.
Масла четверть фунта.
Сахару 1 чайную ложку.
Петрушки, сельдерею, по 1 корню.
Коньяку стараго 2 рюмки.

Фрикасе изъ телятины.

Изрѣзать въ кусочки телятину отъ грудинки или отъ почечной части, обѣлить ее, то есть, обварить въ кипяткѣ. Между тѣмъ положить въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько утыканныхъ гвоздикою луковицъ, два лавровыхъ листка, мускатнаго орѣшка и перцу; туда же положить и куски телятины и упаривать ее слегка, наблюдая только, чтобы мясо не потемнѣло. За симъ накатить хорошимъ мяснымъ бульономъ (а въ нуждѣ и водою) и приправивъ ренскимъ уксусомъ, уварить до готовности.—Подавая это фрикасе къ столу, подбить яичными желтками и, если соусъ окажется очень киселъ, приправить его мелкоистолченнымъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Телятины отъ 2 до 2 съ половин. фунт.
Масла 1 ложку.
Луковицъ отъ 2 до 3 штукъ.
Гвоздики отъ 2 до 3 штукъ.
Сахару.
Лавроваго листу 2 штуки.
Мускатнаго орѣха.
Перцу, соли.
Уксусу отъ 1 до 2 ложекъ.
Желтковъ 2 штуки.

Свѣжіе огурцы въ сметанѣ.

Очистить свѣжіе огурцы, разрѣзать ихъ на двое, вынуть сѣмечки, искрошить въ крупные жеребейки или кружечки и отварить въ

соленой горячей водѣ до тѣхъ поръ, пока они будутъ подаваться отъ давленія пальца; тогда вынуть ихъ, дать отсякнуть и слегка выжать въ салфеткѣ. Потомъ, положивъ въ кастрюлю порядочный кусокъ коровьяго или чухонскаго масла съ ложкою муки, солью, перцемъ и мускатнымъ орѣшкомъ, перемѣшать все хорошенько, прибавить сметаны и прокипятить. Наконецъ, выложивъ въ этотъ соусъ приготовленные огурцы, поставить кастрюлю на огонь, не допуская однакожъ до кипѣнія.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ отъ 6 до 8 штукъ.
Масла полторы ложки.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу, мускатнаго орѣха.

ОБѢДЪ 214.

1. Молочная похлебка.—2 Рѣпа à la poulette.—3. Телячья печенка по провансальски.

Молочная похлебка.

Вскипятить молоко, прибавить немного соли и сахару; предъ тѣмъ какъ подавать, подбить яичными желтками, разсчитывая по 4 на каждую бутылку; поставить на огонь и постоянно мѣшать, не давая кипѣть; когда молоко сгустится, вылить на гренки и подавать.

ВЫДАТЬ.

Молока.
Яичныхъ желтковъ по 4 на каждую бутылку молока.
Соли, сахару; бѣлаго хлѣба половину.

Рѣпа à la poulette.

Очистить рѣпу, ошпарить; положить въ кастрюлю масла и муки, поджарить послѣднюю; развесть бульономъ. Положить въ этотъ соусъ рѣпу и дать увариться; прибавить ложку мелкаго сахару; предъ подачею, подбить яичными желтками и сливочнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Рѣпы отъ 15 до 20 штукъ.
Масла 2 ложки.
Масла сливочнаго полложки.
Муки 1 ложку.
Сахару мелкаго 1 ложку.
Соли; яичныхъ желтковъ.

Телячья печенка по провансальски.

Распустить въ кастрюлѣ масло, положить ломти печенки, приправленные перцемъ, солью, рубленою зеленью петрушки и толченымъ чеснокомъ. Обжарить.

ВЫДАТЬ.

Телячью печень 1 штуку.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Соли, перцу, рубленой зелени петрушки.
Чесноку ползубка.

ОБѢДЪ 215.

1. Похлебка изъ яичныхъ желтковъ.—2. Говяжьи рулады.—3. Капуста по вѣнски.

Похлебка изъ яичныхъ желтковъ.

Распустить 8 яичныхъ желтковъ въ полштофѣ бульона, процѣдить сквозь сито, влить въ кастрюлю, которую поставить въ другую съ водой, вторую же кастрюлю поставить на огонь. Когда яйца свернутся, снять ихъ ломтями, положить въ миску и налить горячимъ бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Петрушки, сельдерею, луку по 1 корню.
Соли, яичныхъ желтковъ 8 штукъ.

Говяжьи рулады.

Снять мясо съ костей, выбравъ жилы и перепонки, побить скалкой, нарѣзать ломтями, положить на каждый анчоусовъ, петрушки, соли, перцу; нарѣзать столько кусковъ шпигу, сколько ломтей говядины; положить шпигъ на ломти и свернуть послѣдніе такъ, чтобы шпигъ пришелся внутри рулады; связать нитками, обжарить въ маслѣ, вынуть; положить въ масло муки, поджарить, прибавить бульону, соли; развязать рулады, опустить въ соусъ и дать поспѣть. Предъ подачею положить нѣсколько ломтей лимону.

ВЫДАТЬ.

Говядины до 3 фунтовъ.
Шпигу полфунта.
Анчоусовъ 6 штукъ.
Петрушки, соли, перцу.
Муки отъ 1 до 2 ложекъ.
Лимона половину.

Капуста по вѣнски.

Намочить хлѣбъ въ молокѣ; смѣшать съ такимъ же количествомъ свинины, 3 яйцами, солью, перцемъ, шарлотами. Распустить поровну шпигу и чухонскаго масла; обжарить изрубленную капусту, дать ей въ половину поспѣть; вынуть, остудить и смѣшать съ приготовленнымъ хлѣбомъ. Вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее приготовленную смѣсь и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Хлѣбъ бѣлый 1.
Молока полтора стакана.
Яицъ 3 штуки.
Свинины отъ 1 до полутора фунта.
Шарлотокъ отъ 2 до 3; перцу, соли.
Капусты полкочна.
Шпигу полфунта.
Масла три четверти фунта.

ОБѢДЪ 216.

1. Биръ-супъ.—2. Куропатки съ анчоусами.—3. Молочный пирогъ.

Биръ-супъ.

Натереть хлѣба, обжарить въ маслѣ; влить пива и вина краснаго, положить рубленой лимонной корки, корицы, гвоздики и сахару; вскипятить и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Бѣлый хлѣбъ 1.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Пива 3 бутылки.
Вина краснаго.
Лимонной корки, корицы, гвоздики.
Сахару четверть фунта.

Куропатки съ анчоусами.

Положить въ каждую куропатку по 2 анчоуса; жарить въ кастрюлѣ съ свинымъ саломъ, помъ д'амурами, перцемъ, солью, петрушкою. Предъ подачею вынуть анчоусовъ и облить куропатокъ соусомъ, какой онѣ дадутъ изъ себя.

ВЫДАТЬ.

Куропатокъ 3 штуки.
Анчоусовъ 6 штукъ.
Сала свинаго.
Помъ-д'амуровъ отъ 4 до 5 штукъ.
Перцу, соли, зелени петрушки.

Молочный пирогъ.

Нагрѣть въ кастрюлѣ полбутылки неснятаго молока и всыпать въ него, постепенно, до 3 горстей муки, причемъ постоянно мѣшать; когда не будетъ комочковъ, прибавить соли, масла, сыру, и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли. Снять съ огня, положить 3 слегка взбитыхъ яйца. За 15 минутъ до подачи, выложить тѣсто въ форму, намазанную масломъ, накрыть крышкою и развесть огонь сверху и снизу.

ВЫДАТЬ.

Молока полбутылки.
Муки 3 горсти.
Яицъ 3 штуки.
Сыру до полфунта.
Масла чухонскаго до четверти фунта.
Масла коровьяго полложки.

ОБѢДЪ 217.

1. Похлебка изъ помъ д'амуровъ.—2. Тушеный заяцъ.—3. Фаршированныя яйца.

Похлебка изъ помъ д'амуровъ.

Отварить помъ д'амуры въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, выложить въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, рубленой зелени петрушки, влить немного бульону, вскипятить; развесть бульономъ, подогрѣть и подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Петрушки, сельдерею, по 1 корню.
Перцу, соли, помъ-д'амуровъ отъ 15 до 17 штукъ.
Хлѣба для гренковъ.

Тушеный заяцъ.

Снять мясо съ костей, нашпиговать, свернуть въ комокъ, связать нитками. Положить его въ кастрюлю, съ лукомъ, морковью, зеленью петрушки и сельдерею, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ; накрыть ломтиками шпигу, влить 2 стакана бѣлаго вина и столько же бульону, посолить, накрыть крышкой и поставить въ печь. Предъ подачею, процѣдить соусъ.

ВЫДАТЬ.

Зайца 1 штуку.
Луку 2 головки.
Моркови 1 корень.
Зелени, петрушки и сельдерею.
Лавроваго листу 2 листа.
Перцу 15 зеренъ.
Шпигу до полфунта.
Вина бѣлаго 2 стакана.

Фаршированныя яйца.

Сварить въ крутую 8 яицъ, очистить, разрѣзать на половинки, вынуть желтокъ; смѣшать послѣдній съ чухонскимъ масломъ, поваренными травами, солью, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и мякишемъ хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ. Начинить этимъ фаршемъ половинки яицъ, уложить ихъ на блюдо, вымазанное масломъ, влить немного какого либо соуса или положить пюре; поставить въ печь. Чрезъ четверть часа кушанье готово.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 8 штукъ.
Масла чухонскаго до полуторы ложки.
Поваренныхъ травъ, мускатнаго орѣха.
Соли, хлѣба половину, молока полстакана.
Масла коровьяго полложки.

ОБѢДЪ 218.

1. Похлебка Монако.—2. Молодая баранина à la poulette.—3. Жареная морковь.

Похлебка Монако.

Нарѣзать гренокъ, обвалять въ сахарѣ, поставить въ духовой шкафъ, чтобы гренки подсохли; сложить ихъ въ миску и облить кипящимъ молокомъ. Послѣднее можно подбить яичными желтками.

ВЫДАТЬ.

Хлѣбъ бѣлый 1.
Сахару отъ 3 до 4 ложекъ.
Молока 1 штофъ.
Желтковъ яичныхъ отъ 6 до 8 штукъ.

Молодая баранина à la poulette.

Ошпарить кусокъ молодой баранины; положить въ кастрюлю муки и масла; когда мука соединится съ масломъ, влить постепенно 2 или 3 стакана кипятку; когда соусъ свяжется, положить въ него баранину, соли, перцу, шарлотокъ, лавроваго листу; поставить на огонь. За полчаса до обѣда, положить шампиньоновъ; подбить яичнымъ желткомъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу, шарлотокъ отъ 6 до 7 шт.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 листовъ.
Шампиньоновъ отъ 10 до 12 штукъ.
Яичныхъ желтковъ отъ 1 до 2 штукъ.

Жареная морковь.

Нарѣзать морковь кусочками, отварить въ небольшомъ количествѣ воды съ солью и масломъ. Распустить въ кастрюлѣ масла, положить рубленой зелени петрушки и шарлотокъ, соли и горошчатаго перцу; откинуть морковь на рѣшето, положить въ упомянутую кастрюлю, обжарить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Моркови отъ 5 до 6 корней.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Зелени петрушки, соли.
Перцу отъ 10 до 12 зеренъ.
Шарлотокъ отъ 3 до 4 штукъ.

ОБѢДЪ 219.

1. Консоме à la Marie.—2. Маседуанъ изъ овощей.—3. Панированная баранина.

Консоме à la Marie.

Налить въ кастрюлю штофъ воды, положить 2 съ половиною фунта говядины безъ жиру, изрѣзанной ломтиками, жареную курицу, 2 моркови, 2 луковицы, 2 порея, 2 гвоздики; варить на маломъ огнѣ въ теченіи 8 часовъ; уварить до 1 трети; снять весь жиръ. По указанной пропорціи легко расчитать, сколько надобно взять провизіи для шести человѣкъ.

Маседуанъ изъ овощей.

Взять моркови и рѣпы поровну, нарѣзать ихъ въ видѣ миндальныхъ зеренъ; очистить нѣсколько шарлотокъ и положить все въ кастрюлю съ масломъ; обжарить, влить бульону и соку изъ-подъ жареной говядины; прибавить шампиньоновъ, фасоли, зеленаго гороху, брюссельской капусты, ошпаривъ послѣдніе; положить еще головокъ спаржи и кусокъ сахару; варить потихоньку. Предъ подачею, подбить картофельною мукой.

ВЫДАТЬ.

Моркови отъ 2 до 3 корней.
Рѣпы отъ 2 до 3 штукъ.
Шарлотокъ отъ 10 до 12 штукъ.
Шампиньоновъ отъ 10 до 12 штукъ.
Фасоли 1 горсть.
Зеленаго гороху 1 фунтъ.
Брюссельской капусты 6 и 7 кочн.
Спаржи полфунта.
Сахару 1 кусокъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Картофельной муки менѣе 1 ложки.

Панированная баранина.

Нашпиговать, покрыть масляною бумагой и насадить на вертелъ; когда баранина почти поспѣетъ, снять ее съ вертела, развернуть бумагу и обсыпать солью и мелкоизрубленною петрушкой; подпустить къ яркому огню, чтобъ зарумянилась, и подавать.

ВЫДАТЬ.

Баранины отъ 3 до 4 фунтовъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Соли.
Зелени петрушки.

ОБѢДЪ 220.

1. Похлебка Креси.—2. Рагу изъ капусты.—3. Жареная камбала à la Colbert.

Похлебка Креси.

Взять самой красной моркови, рѣпы, луковицу и порей; накрошить ихъ, разварить въ маслѣ съ кускомъ сахару; влить немного бульону, протереть сквозь сито, развесть бульономъ, подогрѣть, чтобы похлебка приняла красный цвѣтъ, не давая ей кипѣть. Подать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фунта.
Моркови 6 корней.
Луковицу 1 штуку.
Порею 1 корень.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Хлѣба и масла для гренокъ.
Соли.

Рагу изъ капусты.

Варить въ водѣ въ теченіе получаса полкочна капусты; переложить его въ холодную воду, откинуть, вынуть кочерышку. Изрубить не много капусты и положить въ кастрюлю съ масломъ; обжарить, всыпать горсть муки, влить бульону и соку изъ-подъ говядины; держать въ маломъ огнѣ, пока не поспѣетъ капуста и не сгустится соусъ. Послѣдній приправить солью, перцемъ и тертымъ мускатнымъ орѣшкомъ. Подать съ отварною говядиной.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Капусты полкачна.
Перцу, соли, мускатнаго орѣшка.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 горсть.

Жареная камбала à la Colbert.

Заправить камбалу, разрѣзать вдоль съ той стороны, гдѣ черная кожа, обвалять въ мукѣ, изжарить въ маслѣ, дать послѣднему стечь, вынуть спинную кость и подавать.

ВЫДАТЬ.

Камбалу 1 штуку.
Соли, масла отъ 2 до 3 ложекъ.

ОБѢДЪ 221.

1. Похлебка Шантильи.—2. Языкъ въ гратинѣ.—3. Треска à la maître d'hotel.

Похлебка Шантильи.

Это ничто иное, какъ похлебка изъ пюре зеленаго горошка, разведеннаго бульономъ и приправленнаго, какъ кому угодно.

Языкъ въ гратинѣ.

Нарѣзать тонкими ломтями языкъ, изжаренный на вертелѣ; положить на металлическое блюдо мелко изрубленныхъ огурчиковъ, петрушки, шарлотокъ, соли, перцу, тертаго хлѣба, влить бульону и уксусу; уложить ломтики языка, закрыть ихъ тою же приправой, какая находится внизу. Держать въ печи, пока нижняя приправа не пристанетъ къ блюду. Подавая, влить бульону.

ВЫДАТЬ.

Языкъ 1 штуку.
Огурчиковъ 2 ложки.
Петрушки 1 корень.
Шарлотокъ отъ 10 до 12.
Соли, перцу, хлѣбъ 1.
Уксусу 1 ложку.

Треска à la maître d'hôtel.

Вымочить, вычистить, положить въ холодную воду въ кастрюлѣ, держать на огнѣ, пока не согрѣется вода, снять пѣну, закрыть кастрюлю и дать постоять четверть часа; откинуть треску на рѣшето. Стереть масло съ петрушкою и лукомъ, положить его на металлическое блюдо, прибавить горошчатаго перцу, тертаго мускатнаго орѣшка, ложку уксусу; уложить треску; подогрѣть, поворачивая рыбу и тотчасъ подавать.

ВЫДАТЬ.

Трески отъ 2 до 2 съ половин. фунта.
Масла 2 ложки.
Зелени петрушки, луковицу 1 штуку.
Перцу отъ 10 до 12 зеренъ, мускатнаго орѣшка.
Уксусу 1 ложку.

ОБѢДЪ 222.

1. Похлебка изъ сыру.—2. Огурцы à la poulette.**—3. Шоколадное суфле.**

Похлебка изъ сыру.

Приготовить говяжій бульонъ. Натереть пармезану, положить его въ кастрюлю, закрыть тонкими ломтями бѣлаго хлѣба, насы-

пать опять слой сыру, закрыть ломтиками, и т. д. Влить два стакана сливокъ, поставить на умѣренный огонь. Предъ подачею влить приготовленный бульонъ, который не слѣдуетъ солить.

ВЫДАТЬ.

Пармезану 1 фунтъ.
Говядины 2 фунта.
Петрушки, сельдерею по 1 корню.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Хлѣбъ бѣлый.
Сливокъ 2 стакана.

Огурцы à la poulette.

Положить въ кастрюлю масло, стертое съ мукой, влить сливокъ или бульону; положить огурцы и дать поспѣть; снять съ огня и подбить 2 яичными желтками. Можно влить уксусу.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ отъ 6 до 7 штукъ.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Сливокъ полстакана.
Яичныхъ желтковъ 2 штуки.
Уксусу, по вкусу.

Шоколадное суфле.

Сварить шоколадъ на молокѣ, всыпать картофельной муки, держать на огнѣ не болѣе трехъ минутъ; остудить; положить взбитыхъ яичныхъ желтковъ; хорошенько взбить бѣлки; смѣшать все, положить въ кастрюлю, нагрѣтую и вымазанную масломъ; поставить въ духовой шкафъ или на плиту, закрывши кастрюлю, и тотчасъ подавать.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду на 3 чашки.
Молока полбутылки.
Картофельной муки 1 ложку.
Яицъ 4 штуки.

ОБѢДЪ 223.

1. Пюре изъ дичи.—2. Перепелки въ соусѣ.—3. Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ.

Пюре изъ дичи.

Разварить остатки дичи, снять съ костей, истолочь мясо съ хлѣбнымъ мякишемъ, развесть отваромъ изъ-подъ дичи, процѣдить сквозь сито; влить достаточное количество бульону, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Остатковъ дичи; если мало, прибавить холодной жареной говядины.
Хлѣба бѣлаго 1.

Перепелки въ соусѣ.

Поджарить муку въ маслѣ, положить перепелокъ и шарлотокъ, обжарить; влить вина и бульону, положить петрушки, лавроваго листу, гвоздики; прибавить, если угодно, полуотваренныхъ рѣпокъ артишока, цѣтушьихъ гребешковъ, шампиньоновъ. Дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Перепелокъ 6 штукъ.
Шарлотокъ 10 штукъ.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Муки 1 ложку.
Петрушки, лавроваго листу отъ 1 до 2 л.
Гвоздики отъ 1 до 2 штукъ.
Рѣпокъ, артишокъ отъ 10 до 12 штукъ.
Цѣтушьихъ гребешковъ четверть фунта.
Шампиньоновъ отъ 7 до 8 штукъ.

Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ.

Очистить яблоки ранеты, вынуть сердцевину, не разрѣзывая плодовъ; отварить въ густомъ сиропѣ; положить варенья въ середку каждаго яблока, опять варить въ сиропѣ, пока сиропъ не превратится въ желе; остудить.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6 штукъ.
Сахару для сиропа.
Варенья до полуфунта.

ОБѢДЪ 224.

1. Супъ съ яйцами.—2. Филей съ шампиньонами.—3. Панированныя бараньи котлеты на ростерѣ.—4. Португальская яичница.—5. Меринги.

Супъ съ яйцами.

Обжарить хорошенько тертый хлѣбъ въ маслѣ, влить бульонъ, держать на огнѣ еще нѣсколько минутъ; положить 4 хорошо взбитыхъ яйца, вскипятить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 съ половин. фунта.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корню.
Яицъ 4 штуки.
Хлѣба бѣлаго 1.

Филей съ шампиньонами.

Нарѣзать филей ломтями, налить на него растопленнаго масла, приправить солью и перцемъ, и оставить такъ на 1 часъ. Положить ломти въ кастрюлю, которую держать на яркомъ огнѣ; когда ломти обжарятся съ обѣихъ сторонъ, вынуть ихъ; положить въ ка-

стрюлю, въ сокъ изъ-подъ филею, муки, влить бульону, прибавить шампиньоновъ, вскипятить; положить ломти, дать поспѣть. Предъ подачею, выдавить сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Говядины 2 фунта.
Масла полфунта.
Муки 1 ложку.
Перцу, соли.
Шампиньоновъ отъ 10 до 12 штукъ.
Лимонъ 1.

Панированныя бараньи котлеты на ростерѣ.

Отбить котлеты; натереть ихъ чухонскимъ масломъ и обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ солью, перцемъ, мелко изрубленною петрушкою и эстрагономъ; изжарить на ростерѣ, на маломъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Бараньихъ котлетъ 6.
Масла чухонскаго 1 ложку.
Хлѣба половину.
Соли, перцу, петрушки и эстрагону, по 1 горсти.

Португальская яичница.

Распустить сахаръ въ водѣ померанцевыхъ цвѣтовъ; прибавить немного соли, сокъ изъ двухъ лимоновъ смѣшать съ яйцами и поставить на огонь; когда кушанье будетъ отставать отъ блюда, снять его съ огня, остудить и подавать холодно.

ВЫДАТЬ.

Сахару отъ 1 до 2 ложекъ.
Воды померанц. цвѣт. отъ 2 до 3 ложекъ.
Сокъ изъ двухъ лимоновъ.
Яицъ отъ 6 до 7 штукъ.

Меринги.

Для 12 мерингъ, нужно 6 яичныхъ бѣлковъ и 6 ложекъ мелкаго сахару; взбить хорошенько бѣлки, смѣшать съ сахаромъ, разыйжить на листы бумаги, обсыпать сахаромъ и поставить въ вольный духъ; когда меринги поспѣютъ въ половину, вынуть, придавить ложкой непоспѣвшія еще мѣста, поставить опять въ печь; вынуть и остудить. Подавать или однѣ, или съ кремомъ, или же съ вареньемъ.

Бѣлки раскладывать немедленно, какъ они сбьются, иначе они опадутъ.

ВЫДАТЬ.

Яичныхъ бѣлковъ 6 штукъ.
Сахару 6 ложекъ.
Варенья до полуфунта

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ЧАСТЬ 2-я.

ОБѢДЪ 225.

1. Супъ изъ сига съ перловою крупой.—2. Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ.—3. Фаршированные окуни.

Супъ изъ сига съ перловою крупой.

Поджарить въ кастрюлѣ мелко изрубленную луковицу съ 2 ложками прованскаго масла, прибавить муки, поджарить слегка, развесть водою и поставить на огонь; когда закипитъ, положить нарѣзаннаго картофеля и куски заправленнаго сига и варить, пока поспѣютъ. Между тѣмъ разварить отдѣльно перловой крупы и опустить ее въ супъ предъ отпускомъ.

ВЫДАТЬ.

Масла прованск. 2 лож.	Картофеля отъ 3 до 4 штукъ.
Луку 1 гол.	Сига 1 штуку.
Муки 1 ложку.	Крупъ перловыхъ пол. стак.

Каша гречневая съ жаренымъ лукомъ.

Насыпь гречневой крупы немного болѣе половины горшка, положи соли, влей кипятку, вымѣшай, еще влей кипятку, опять вымѣшай и продолжай это до тѣхъ поръ, пока горшокъ не сдѣлается полонъ. Тогда поставь его въ печь и когда послѣдняя протопится, подвинь горшокъ какъ можно подальше, а потомъ, когда станешь закрывать трубу, переверни горшокъ дномъ вверхъ и оставь такъ до обѣда. Къ кашѣ можно подавать лукъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: изрѣжь нѣсколько луковицъ ломтями, положи на сковороду, налей масла и держи на огнѣ, помѣшивая, чтобы лукъ не пригорѣлъ; когда онъ сдѣлается мягокъ, сложи его въ горшечекъ, накрой и поставь въ вольный духъ. Подаютъ также грибы, приготовленные вмѣсто коровьяго масла на постномъ и прибавляютъ немного луку, жаренаго вышесказаннымъ образомъ.

ВЫДАТЬ.

Гречневыхъ крупъ.
Соли.
Луку отъ 2 до 3 гол.
Масла четверть фунта.
Грибовъ отъ 3 до 4 штукъ.
Муки 1 ложку.

Фаршированные окуни.

Сдѣлай изъ судака фаршъ съ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, солью, перцемъ, укропомъ, свѣжими рублеными шампиньонами; вычисти, разрѣжь вдоль спинъ окуней, вынь потроха и кости, наложи фаршъ, положи окуней въ кастрюлю и вари на маломъ огнѣ, съ разными кореньями, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ, а когда поспѣютъ, уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: подболтай мукою рыбный бульонъ, прокипяти, процѣди чрезъ холстъ, положи лимоннаго соку, раковыхъ шеекъ и рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ, и вскипяти еще, чтобы поспѣло.

ВЫДАТЬ.

Судака 2 фунта.
Масла 1 ложку.
Бѣлаго хлѣба половину.
Соли, перцу, укропу.
Шампиньоновъ отъ 3 до 4 штукъ.
Муки 1 ложку.
Соку изъ 1 лимона.
Бѣлыхъ грибовъ отъ 2 до 3 штукъ.
Окуней 6 штукъ.
Петрушки полкорня.
Сельдерею полкорня.
Моркови полкорня.
Луку 1 головку.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 лист.
Перцу 10 зеренъ.
Раковыхъ шеекъ 15 штукъ.

ОБѢДЪ 226.

1. Пюре изъ раковъ съ рисомъ.—2. Отварные и соленые грибы.—3. Осетрина подъ соусомъ.

Пюре изъ раковъ съ рисомъ.

Очистить свареныхъ раковъ, сложить въ кастрюлю, налить отваромъ изъ-подъ-раковъ. Скорлупки и клешни истолочь, протереть сквозь сито и оставшіяся на послѣднемъ скорлупки поджарить въ маслѣ до-красна, всыпать муки, поджарить ее, развесть приготовленнымъ раковымъ бульономъ, вскипятить и процѣдить сквозь салфетку. Предъ отпускомъ, опустить раковыя шейки и отдѣльно свареный рисъ.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 30 штукъ.
Соли, луку 1 головку.
Муки 1 ложку.
Рису отъ четверти до трезъ осьмуш. ф.
Масла четверть фун.
Зелени укропу.

Отварные и соленые грибы.

Возьми рыжиковъ, отварныхъ бѣлыхъ грибовъ, груздей, намочи ихъ съ вечера въ квасу, а на другой день, откинувши на рѣшето, подавай съ слѣдующимъ соусомъ: возьми немного соли, перцу, масла прованскаго, рубленаго зеленаго луку и уксусу, смѣшай все вмѣстѣ хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Рыжиковъ четверть фунта.
Отварныхъ бѣлыхъ грибовъ четверть фун.
Груздей полфунта.
Соли, перцу.
Масла прованскаго 2 ложки.
Луку зеленаго.
Уксусу 2 ложки.

Осетрина подъ соусомъ.

Вымывъ кусокъ осетрины, вари его въ кастрюлѣ съ рѣзаннымъ ломтями лукомъ, морковью, постернакомъ, петрушкою, солью, горошчатымъ перцемъ, стаканомъ бѣлаго вина и достаточнымъ количествомъ воды. Когда осетрина поспѣетъ, уложи ее на блюдо, изрѣжь ломтями и облей слѣдующимъ соусомъ: возьми стаканъ отвару изъ-подъ осетрины, всыпь ложку муки, прибавь немного вина, размѣшай и вылей въ остальной отваръ; вари, пока не станетъ густѣть; если отвару очень много, то возьми его столько, сколько нужно, а остальной спрячь; когда соусъ начнетъ густѣть, положи въ него каперсовъ, очищенныхъ оливокъ или масла, и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Осетрины отъ 2 до 2 съ полов. фун.
Луку 2 гол.
Моркови 1 корень.
Постернаку 1 корень.
Петрушки 1 корень.
Перцу 10 зеренъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Муки 1 ложку.
Каперсовъ 1.
Оливокъ или маслинъ 10 штукъ.
Соли.

ОБѢДЪ 227.

1. Зеленые щи съ грибами.—2. Карпы подъ соусомъ.—3. Печеный лещъ.

Зеленые щи съ грибами.

Сварить бульонъ изъ четверти ф. хорошихъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, положить немного кореньевъ. Между тѣмъ перебрать 1 ф. щавеля, вымыть, отжать, мелко изрубить и обжарить въ 1 ложкѣ

масла, опустить въ бульонъ, дать поспѣть и заправить мукою и масломъ; дать поспѣть. Предъ отпускомъ грибы нашинковать.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ четверть фунта.
Щавелю 1 фунтъ.
Луку 1 головку.
Моркови полкорня.
Масла 2 ложки.
Муки 1 ложку.
Петрушки полкорня.
Сельдерею полкорня.

Карпы подъ соусомъ.

Вычисти и выпотроши карпа, вынь кости и свари въ отварѣ изъ-подъ головизны или въ водѣ. Между тѣмъ изрѣжь двѣ луковицы, изжарь ихъ въ маслѣ, сложи въ горшечекъ; подлей еще масла, закрой и дай раза два вскипѣть; выложи въ кастрюлю, влей стаканъ бѣлаго вина, стаканъ воды, положи шампиньоновъ, петрушки, перцу и соли, и кипяти пока уварятся. Отвареннаго карпа обжарь въ маслѣ, положи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Карпа 1 штуку.
Луку 2 гол.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Шампиньоновъ отъ 3 до 4 шт.
Петрушки полкорня.
Перцу, соли.

Печеный лещъ.

Вычистивъ и оскобливъ леща, посоли его и оставь такъ на полчаса, потомъ выжми, обваляй въ мукѣ и жарь на сковородѣ въ маслѣ, которымъ облей его также сверху.

ВЫДАТЬ.

Леща небольш. 1 штуку.
Масла 3 ложки.
Муки полторы ложки.
Соли.

ОБѢДЪ 228.

1. Щи со снятками.—2. Картофельныя котлеты съ соусомъ.—3. Жареная селедка.

Щи со снятками.

Отожми кислую капусту, положи въ горшокъ, вмѣстѣ съ 1—2 луковицами, посоли, налей воды и поставь въ печь. За полчаса до обѣда, возьми ложку муки, лавроваго листу, горошчатаго перцу,

и сотри все это съ масломъ; прибавь четверть сухихъ снятковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ, поджареннаго въ маслѣ луку, разведи щами и вылей въ горшокъ; накрой его и поставь въ печь, не давая сплывать.

ВЫДАТЬ.

Кислой капусты.
Луку отъ 1 до 2 шт.
Перцу 10 зер.
Масла 1 лож., луку 1 шт.
Муки 1 ложку.
Лавров. листу отъ 2 до 3 шт.
Сух. снятк. четверть фун.

Картофельныя котлеты съ соусомъ.

Свари картофель, сними кожу и протри сквозь рѣшето или разомни ложкою; прибавь горсть муки и масла; смѣшай, сдѣлай котлеты и жарь на сковородѣ съ масломъ. Разотри ложку муки съ масломъ, влей рыбнаго бульону, кипяти въ кастрюлѣ, мѣшая постоянно; когда соусъ начнетъ густѣть, положи соли, рѣзанной ломтями моркови, каперсовъ, оливокъ, выдави сокъ изъ лимона, дай поспѣть и облей этимъ соусомъ котлеты, уложенныя на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Картофелю отъ 10 до 15 шт.
Муки полторы лож.
Масла 1 лож.
Масла для жаренія.

Для соуса:

Муки 1 лож.
Соли, моркови полкорня.
Каперсовъ полложки.
Оливокъ 10 шт.
Соку изъ 1 лим.

Жареная селедка.

Вымочить пару сельдей, снять кожу, вынуть кости и мелко изрубить съ 1 луковицею. Если есть молоки, то ихъ также изрубить. Прибавить бѣлаго хлѣба, масла, муки, смѣшать хорошенько, дать массѣ форму селедки, посыпать сухарями и поджарить.

ВЫДАТЬ.

Сельдей 2 шт.
Луку 1 шт.
Муки 1 лож.
Бѣлаго хлѣба 1 шт.
Масла 1 лож.
Сухарей, масла для жаренія.

ОБѢДЪ 229.

1. Щи съ головизною.—2. Пирожки съ морковью.—3. Линь съ капустой.

Щи съ головизною.

Возьми осетровую головизну, намочи ее съ вечера; возьми кислой капусты, смотря по величинѣ горшка, налей водою, отожми и

обжарь въ постномъ маслѣ съ одною или двумя искрошенными луковицами; головизну вымой, уложи въ горшокъ вмѣстѣ съ обжаренною капустою и поставь вариться, снимая пѣну. Когда печь протопится, разведи ложку муки щами, положи лавроваго листу, горошчатаго перцу и рубленнаго луку, который прокипяти сперва въ достаточномъ количествѣ масла; положи также и масло изъ подъ луку; все это вылей во щи, размѣшай хорошенько и поставь въ печь вариться до обѣда, не давая однакожь сплывать.

ВЫДАТЬ.

Говядины 3 фун.
Кислой капусты.
Муки 1 лож.
Масла отъ 3 до 4 лож.
Луку отъ 1 до 2 шт.
Лавров. листу отъ 2 до 3 шт.
Перцу 10 зеренъ.

Пирожки съ морковью.

Возьми кислаго тѣста, положи маковаго или орѣховаго масла, раскатай, нарѣжь кружковъ, положи на каждый кружекъ отваренной, а потомъ изрубленной и обжаренной съ лукомъ моркови, защипи пирожки и жарь въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 1 до полутора фун.
Масла отъ 3 до 4 лож.
Моркови 6 шт.
Луку отъ 1 до 2 шт.

Линь съ капустой.

Сварить бульонъ изъ грибовъ и кореньевъ, положить въ него нашинкованную и слегка отжатую капусту, прибавить масла и держать на огнѣ, постоянно размѣшивая, чтобы не пригорѣло; когда капуста поспѣетъ, всыпать толченой гвоздики, корицы, сахару, масла, и держать все на огнѣ, пока не погустѣетъ. Вычистить, посолить и разрѣзать на куски линя, вынуть кости, обвалять каждый кусокъ въ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ. Подавать вмѣстѣ съ капустой.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ отъ 4 до 6 шт.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Луку 1 шт.
Капусты 2 небольш. кочн.
Масла 2 лож.
Гвоздики отъ 2 до 3 шт.
Корицы палочку въ полверш.
Сахару отъ 1 до 2 куск.
Линя 1 шт.
Масла и сухарей.

ОБѢДЪ 230.

1. Уха изъ стерляди.—2. Фаршированный кочанъ капусты.—3. Лососина въ папильоткахъ.

Уха изъ стерляди.

Возьми мелкой рыбы, вычисти, выпотроши, вымой ее и положи въ кастрюлю, съ разными кореньями и лукомъ, вари, пока вся рыба не разварится; тогда бульонъ процѣди, влей опять въ кастрюлю, положи вычищенную и нарѣзанную кусками стерлядь, прибавь стаканъ мадеры и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Мелкой рыбы живой отъ 3 до 4 ф.
Петрушки полкор.
Сельдерею полкор.
Постернаку полкор.
Моркови полкор.
Луку отъ 1 до 2 шт,
Стерлядь 1 шт.
Мадеры 1 стак.

Фаршированный кочанъ капусты.

Приготовляется точно также, какъ и скоромный фаршированный кочанъ капусты, только фаршъ готовится не изъ говядины, а изъ бѣлыхъ отваренныхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ и рису. Соусъ къ нему: разотри ложку муки съ масломъ, налей горячимъ грибнымъ отваромъ и кипяти, постоянно мѣшая, за полчаса до обѣда опусти рыжиковъ, изюму и влей бѣлаго вина.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 небольш. коч.
Грибовъ отъ 10 до 12 шт.
Рису полф.
Масла 2 лож.

Для соуса:

Масла 1 лож.
Муки 1 лож.
Рыжиковъ отъ 3 до 6 шт.
Изюму осьмушку фун.
Бѣлаго вина полстак.

Лососина въ папильоткахъ.

Очистить чешую съ лососины, нарѣзать ее тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ и мелко изрубленнымъ лукомъ, помазавши сперва каждый ломтикъ прованскимъ масломъ и оставить на нѣсколько часовъ. Завернуть потомъ каждый ломтикъ въ бумагу, пропитанную масломъ и предъ отпускомъ поставить въ печь, въ которой держать, пока бумага не зарумянится. Подавать не развертывая бумаги.

ВЫДАТЬ.

Лососины 3 ф.
Масла прованскаго 3 лож.
Перцу, соли.
Луку 1 шт.

ОБѢДЪ 231.

1. Супъ изъ грибовъ съ перловыми крупами. — 2. Кулебяка съ вязигою.—3. Лососина подъ соусомъ.

Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.

Отварить перловую крупу, смѣшать съ масломъ и выбить до бѣла. Начистить кореньевъ, половину ихъ поджарить въ маслѣ; потомъ положить въ кастрюлю сухихъ бѣлыхъ грибовъ и всѣ коренья, какъ сырые, такъ и обжаренные, прибавить луку и сварить бульонъ; предъ отпускомъ опустить перловую крупу и посыпать зеленью.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ четверть фун.
Перлов. круп. полстак.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Порею 1 кор.
Моркови 1 кор.
Масла 2 лож.
Луку отъ 1 до 2 шт.
Зелени.

Кулебяка съ вязигою.

Отвари какой угодно рыбы; остуди, нарѣжь небольшими ломтями; намочи съ вечера вязигу въ холодной водѣ, а на утро свари ее, чтобы она была довольно мягка, изруби ее, смѣшай съ жаренымъ въ маслѣ лукомъ, подлей еще масла. Раскатай кислое тѣсто, наложи слой вязиги, а на него ломти рыбы, а потомъ опять слой вязиги и ломти рыбы и т. д. Когда уложишь всю начинку, защипи кулебяку и посади въ печь.

ВЫДАТЬ.

Рыбы до 2 ф.
Вязиги четверть ф.
Луку отъ 3 до 4 шт.
Масла отъ 4 до 5 лож.
Муки 3 ф.

Лососина подъ соусомъ.

Очистить чешую съ лососины, нарѣзать послѣднюю кусками, посолить и оставить такъ на 1 часъ. Потомъ положить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы она едва покрывала рыбу, прибавить лавров. листу, перцу, луку, накрыть крышкою и варить, пока не поспѣетъ рыба.

ВЫДАТЬ.

Лососины 3 ф.
Лавр. листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу 10 зеренъ.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.

ОБѢДЪ 232.

1. Раковый супъ.—2. Судакъ разварной.—3. Форель.

Раковый супъ.

Возьми раковъ, хорошенько вымой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, положи въ горшокъ, налей воды полонъ горшокъ и поставь въ печь. Когда раки поспѣютъ, слей бульонъ; сними верхніе черепки у раковъ, очисти шейки, изруби послѣднія и смѣшай съ отвареннымъ рисомъ, солью и толченымъ перцемъ, прибавя рубленной зелени и луку, начини этимъ фаршемъ черепки, вкладывая одинъ черепокъ въ другой. Остальныя части раковъ истолки въ ступкѣ, положи на сковороду, налей постнаго масла и поставь на огонь; потомъ процѣди. Воду, въ которой варились раки, влей въ кастрюлю или въ горшокъ, положи нѣсколько соленой рыбы, развари ее, процѣди бульонъ и кипяти его съ шинкованными кореньями и двумя цѣльными луковицами: потомъ опусти начиненные черепки и влей приготовленное масло.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 50 штукъ.
Рису четверть фунта.
Соли, перцу, зелени.
Луку 3 головки.
Масла отъ 2 до 3 ложекъ.
Рыбы соленой до 2 фунтовъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 —
Моркови 1 —

Разварной судакъ.

Очистить, вымыть и слегка посолить судака; положить его въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы она едва покрывала рыбу; прибавить луку, петрушки, перцу, соли, лавр. листу, и варить въ теченіе получаса, подливая понемногу воды. Когда поспѣетъ, вынуть рыбу и подавать съ уксусомъ и хрѣномъ.

ВЫДАТЬ.

Судака небольшаго 1.
Луку 2 головки.
Петрушки 1 корень.
Перцу 10 зеренъ.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Соли.
Уксусу и хрѣну.

Форель.

Свари форель въ длинной кастрюлѣ, положи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: очисти 50 вареныхъ раковъ, выбери шейки, а остальное истолки и отвари. Въ этотъ, уже процѣженный, отваръ

положи бѣлыхъ сухихъ грибовъ, размочивши ихъ въ уксусѣ, и вари, пока они не сдѣлаются мягки; всыпь муки и, когда соусъ будетъ готовъ, положи раковыя шейки, каперсовъ и еще разъ вскипяти.

ВЫДАТЬ.

Форели отъ 2 до 3 штукъ.
Раковъ 50 штукъ.
Сухихъ грибовъ отъ 4 до 6 штукъ.
Каперсовъ 1 ложку.
Уксусу.

ОБѢДЪ 233.

1. Солянка постная. — 2. Соусъ изъ раковъ. — 3. Бланманже изъ миндалю.

Солянка постная.

Вымой кусокъ осетрины и кусокъ бѣлужины, нарѣжь ихъ кусочками. Возьми кислой капусты, намочи въ холодной водѣ, отожми, изруби двѣ луковицы; сложи капусту и лукъ въ кастрюлю, влей масла, обжарь: налей рыбнаго отвару, положи лавровый листъ и перецъ, опусти рыбу, подправь мукою и кипяти; когда поспѣетъ, прибавь каперсовъ и оливокъ.

ВЫДАТЬ.

Осетрины 1 фунтъ.
Бѣлужины 1 —
Капусты кислой.
Муки 1 ложку.
Каперсовъ 1 ложку.
Луку 2.
Масла 2 ложки.
Лавр. листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу 10 зеренъ.
Оливокъ 10.

Соусъ изъ раковъ.

Отварить въ соленой водѣ раковъ. Очистить шейки и ножки и сдѣлать фаршъ: истолочь всѣ ножки, 15 шеекъ и 6 сухарей, прибавить 2 ложки зеленой петрушки, бѣлаго хлѣба, муки, смѣшать, и начинить этимъ фаршемъ раковыя скорлупки. Вскипятить миндальнаго молока, всыпать 1 стак. толченыхъ сухарей, посолить, вскипятить, опустить шейки и фаршированныя скорлупки, прибавить раковаго масла, вскипятить раза два и подавать.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 60 штукъ.
Сухарей толч. полпора с ак.
Петрушки зелени 2 ложки.
Бѣлаго хлѣба половину.
Муки 1 ложку.
Минд. мол. отъ 4 до 5 стак.
Раков. масла пол. лож.

Бланманже изъ миндалю.

Очисти и истолки въ ступкѣ 1 ф. сладкаго и осьмушку горькаго миндалю и, когда перетолчешь весь, разведи водою изъ самовара и процѣди. Сдѣлай сиропъ изъ трехъ четвертей ф. сахару, смѣшай съ молокомъ и цедрою съ одного лимона, стертаго на сахарѣ. Развари 15 зол. рыбьяго клею, процѣди чрезъ салфетку, вливай постепенно молоко, размѣшивая, и разлей въ формы.

ВЫДАТЬ.

Сладк. миндалю 1 фунтъ.
Горькаго осьмушку фунта.
Сахару три четверти фунта.
Цедру съ 1 лимона.
Рыбьяго клею 15 зол.

ОБѢДЪ 234.

1. Уха изъ налимовъ. — 2. Грибной соусъ. — 3. Котлеты изъ рыбы.

Уха изъ налимовъ.

Варится, какъ уха изъ стерляди (см. 230 обѣдъ), только къ мелкой рыбѣ прибавляется одинъ или два налима.

Грибной соусъ.

Возьми нѣсколько бѣлыхъ сухихъ грибовъ, свари ихъ въ водѣ, сними съ корешковъ и изжарь въ маслѣ. Корешки мелко изруби. Разотри ложку муки съ водою, разведи грибнымъ отваромъ, который прежде вскипяти, вымѣшай хорошенько и поставь на огонь; когда соусъ начнетъ густѣть, прибавь жаренаго въ маслѣ луку и рубленные корешки, дай вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ облей грибы.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ отъ 6 до 8 штукъ.
Муки 1 ложку.
Луку 2 головки.
Масла отъ 2 до 3 лож.

Котлеты изъ рыбы.

Очистить какую угодно рыбу, снять съ костей, посолить. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, остудить, смѣшать съ изрубленною рыбой, прибавить муки, бѣлаго хлѣба, истолочь въ ступкѣ, надѣлать котлетъ и, обвалявши ихъ въ мукѣ, жарить.

ВЫДАТЬ.

Рыбы 3 фунта.
Луку 1 головку.
Хлѣба бѣлаго половину.
Муки 2 ложки.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.

ОБѢДЪ 235.

1. Борщъ съ жареными карасями.—2. Котлеты изъ селедки.—3. Клюковный кисель.

Борщъ съ жареными карасями.

Нашинкуй бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ и луку, поджарь все это въ маслѣ, положи въ горшокъ, налей отвару изъ подъ головизны, посоли, если нужно; вскипяти нѣсколько разъ, разведи муки квасомъ, положи лавровый листъ и горошчатаго перцу, подлей масла и заправь этимъ борщъ. Вычисти, выпотроши и вымой нѣсколько карасей, обваляй ихъ въ мукѣ и обжарь. За четверть часа до обѣда опусти жареныхъ карасей въ борщъ. Предъ отпускомъ посыпь рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Капусты половину небольшаго кочн.
Свеклы 2 штуки.
Моркови 1 кор.
Петрушки 1 —
Сельдерею 1 —
Луку 2 головки.
Масла отъ 3 до 4 лож.
Муки отъ 2 до 3 —
Лавр. листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу 10 зеренъ.
Карасей 6 штукъ.
Зелени рубленой.

Котлеты изъ селедки.

Вымочить селедки, снять кожу, вынуть кости и мелко изрубить. Между тѣмъ поджарить въ маслѣ изрубленный лукъ, смѣшать его съ селедками, прибавя бѣлаго хлѣба, муки; обвалять въ мукѣ и жарить.

ВЫДАТЬ.

Селедокъ отъ 3 до 4 штукъ.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Бѣлаго хлѣба половину.
Муки отъ одной до полуторы ложки.
Масла.

Клюковный кисель.

Выдави сокъ изъ клюквы, прибавь немного воды; одну половину вскипяти, а въ другой размѣшай картофельной муки и вылей въ первую; вари, помѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; подаютъ теплый или застуженный, съ сахаромъ.

ОБѢДЪ 236.

1. Пельмени изъ рыбы.—2. Линь подъ соусомъ.—3. Бисквиты.

Пельмени изъ рыбы.

Замѣси тѣсто на стаканѣ воды и ложкѣ масла, прибавь немного соли; раскатай тѣсто какъ для лапши, вырѣжь кружки и положи на каждый изъ нихъ слѣдующую начинку: возьми рыбьяго мяса безъ костей и безъ кожи, истолки въ деревянной ступкѣ, прибавь масла, луку и перцу; надѣлай вареников и опусти ихъ въ кипящій бульонъ изъ мелкой рыбы, и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Муки отъ 1 до полутора фунта.
Масла 2 ложки.
Рыбы полтора фунта.
Луку 1 штуку.
Перцу.
Мелкой рыбы для бульону.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 корень.

Линь подъ соусомъ.

Положить въ кастрюлю приготовленнаго, разрѣзаннаго на куски линя, моркови, петрушки, луку, сельдерею, нѣсколько зеренъ перцу; налить воды, бѣлаго вина и прибавить полов. лимона, нарѣзаннаго кусками, и дать поспѣть. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: поджарить въ кастрюлѣ, въ маслѣ, изрубленнаго луку, петрушки, сельдерею, прибавить муки, размѣшать, развесть рыбнымъ бульономъ и, давши вскипѣть нѣсколько разъ, облить линя и подавать.

ВЫДАТЬ.

Линя 1 штуку.
Моркови 1 штуку.
Петрушки 1 штуку.
Луку 2 штуки.
Сельдерею 1 корень.
Перцу 10 зеренъ.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Лимона половину штуки.
Масла 1 ложку.
Муки 1 ложку.

Бисквиты.

Замѣси тѣсто не очень крутое изъ стакана опары, двухъ ложекъ орѣховаго масла и четверть фунта толченаго миндалю, дай подняться, прибавь ложку мелкаго сахару, вымѣшай, надѣлай маленькихъ булокъ, дай подняться, а потомъ посади въ печь. Подавая, положи на каждую варенья и посыпь сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Орѣховаго масла 2 ложки.
Миндалю четверть фунта.
Мелкаго сахару 2 ложки.
Варенья четверть фунта.

ОБѢДЪ 237.

1. Луковый супъ изъ сига.—2. Соусъ изъ кислой капусты.—3. Артишоки.

Луковый супъ изъ сига.

Очистить и нарѣзать ломтями дюжину луковицъ и обжарить ихъ въ маслѣ. Когда лукъ обжарится, посыпать его мукою, влить немного воды, положить соли, горошчатаго перцу, и держать на огнѣ съ полчаса. Между тѣмъ отварить сига съ кореньями, отваръ процѣдить чрезъ холстъ, а сига обжарить. Налить отваръ на лукъ, прокипятить и подавать, опустивъ обжареннаго и нарѣзаннаго кусками сига.

ВЫДАТЬ.

Сига 1.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корн.
Луковицъ 12.
Масла четверть фун.
Муки 2 ложки.
Соли, горошчатаго перцу.

Соусъ изъ кислой капусты.

Поджарь въ маслѣ кислую капусту съ крошеннымъ лукомъ, сложи въ горшечекъ; разведи ложку муки водою, влей въ горшечекъ, прибавь масла и поставь вариться. Нарѣжь ломтиковъ чернаго хлѣба, обжарь ихъ въ постномъ маслѣ, уложи на блюдо и, когда поспѣетъ капуста, выложи ее на гренки.

ВЫДАТЬ.

Капусты кислой.
Луку отъ 2 до 3 штукъ.
Муки 1 ложку.
Масла 3 ложки.
Чернаго хлѣба 1 фунтъ.
Масла отъ 1 до 2 ложекъ.

Артишоки.

Отваривши въ соленой водѣ артишоки, подавай ихъ съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 30 штукъ.
Прованскаго масла.
Уксусу.

ОБѢДЪ 238.

1. Ушки.—2. Щука подъ краснымъ соусомъ.—3. Яблочные беньеты.

Ушки.

Отвари и мелко изруби бѣлые грибы, смѣшай съ отвареннымъ рисомъ и лукомъ. Замѣси тѣсто, какъ для пельменей (см. обѣдъ CCXXIV), раскатай потоньше, нарѣжь четвероугольниковъ, положи на каждый изъ нихъ сказанной начинки, защипи, чтобы вышли треугольники, а потомъ согни и слѣпи уголки. Когда передѣлаешь всѣ ушки, вскипяти грибной отваръ, положи шинкованныхъ кореньевъ и маслинъ, прокипяти, опусти ушки и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Бѣлыхъ грибовъ три осьмушки фунта.
Рису полфунта.
Луку 1 штуку.
Муки отъ 1 полутора фунта.
Масла 1 ложку.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 штуку.
Маслинъ 10 штукъ.

Щука подъ краснымъ соусомъ.

Положить въ кастрюлю масла, сельдерею, моркови, лавроваго листу, нѣсколько зеренъ перцу; уложить сверху рыбу, посыпать ее мелко изрѣзаннымъ лимономъ, налить водою и дать поспѣть. Соусъ къ ней слѣдующій: поджарить муку съ масломъ, развесть достаточнымъ количествомъ бульону; поджечь сахаръ на сковородѣ, развесть бульономъ и влить въ соусъ; положить еще: 3 куска сахару, лимоннаго соку, каперсовъ, полъ-лимона и вскипятить еще разъ.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ложку.
Сельдерею 1 корень.
Моркови 1 корень.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 штукъ.
Перцу отъ 8 до 10 зеренъ.
Лимону полштуки.

Для соусу.

Муки полтора стакана.
Масла 2 ложки.
Сахару 4 куска.
Лимону полштуки
Каперсовъ 1 ложку.
Соку лимоннаго 1 ложку.

Яблочные беньеты.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, нарѣзать ломтями и положить на нѣсколько часовъ въ смѣсь изъ водки, лимоннаго соку и сахару; откинуть на рѣшето, обвалять въ мукѣ и поставить въ печь; когда поспѣютъ, загласировать сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 4.
Водки 2—3 рюмки.
Лимон. соку полстакана.
Сахару 1 ложку.
Муки 1 до полуторы ложк.
Сахару для глазури.

ОБѢДЪ 239.

1. Щи изъ свѣжей капусты.—2. Фаршированные артишоки —3. Овсяный кисель.

Щи изъ свѣжей капусты.

Изрѣжь кочанъ свѣжей капусты, положи на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, потомъ откинь на рѣшето, отожми; изрѣжь двѣ—три луковицы; изжарь въ маслѣ, прибавь обваренную капусту, подлей масла и обжарь. Разотри ложку муки съ масломъ, налей водою, пополамъ съ квасомъ, положи капусту и лукъ, прибавь корень петрушки и два корня моркови, и поставь въ печь, чтобы упрѣло.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 кочанъ.
Луковицъ отъ 2 до 3 ложекъ.
Масла 4 ложки.
Муки 1 ложку.
Петрушки 1 корень.
Моркови 2 штуки.

Фаршированные артишоки.

Сварить артишоки, вынуть сердцевину; начинить фаршемъ изъ петрушки, рубленаго шарлоту, рыбы и хлѣбнаго мякиша. Вымазать металлическое блюдо масломъ, уложить артишоки, поставить въ печь и дать поспѣть. Подавая, обрызгать лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 20.
Петрушки; шарлоту 10.
Рыбы полфунта.
Хлѣбный мякишь.
Масла 1 лож.
Лимонъ.

Овсяный кисель.

Положи съ вечера овсяной муки въ холодную воду, вливши стаканъ квасной гущи. На другой день, процѣди сквозь сито, влей въ кастрюлю и мѣшай постоянно; посоли и прокипяти еще раза три, потомъ вылей въ формы и застуди. Подаютъ съ медовою сытою.

ОБѢДЪ 240.

1. Похлебка изъ рыбы.—2. Кулебяка съ кислою капустой и грибами.—3. Кисель яблочный.

Похлебка изъ рыбы.

Положить въ кастрюлю луковицу, нарѣзанную на куски, а также мелко изрубленнаго чесноку и петрушки, кусокъ апельсинной корки, соли, перцу; влить столько тарелокъ воды, сколько человѣкъ будетъ обѣдать, прибавить масла прованскаго; положить рыбу, нарѣзанную кусками. Встряхнуть кастрюлю и поставить на очень сильный огонь, на которомъ достаточно держать похлебку не болѣе четверти часа.

ВЫДАТЬ.

Луку 1.
Чесноку 1 зубокъ.
Петрушки 1 кор.
Апельсинной корки, соли, перцу.
Масла прованскаго до полуфунта.
Рыбы до 2 фунт.

Кулебяка съ кислою капустою и грибами.

Приготовь кислое тѣсто, положи въ него орѣховаго или маковаго масла, раскатай въ палецъ толщиною, положи на желѣзный листъ или противень, сперва смазавши ихъ масломъ; приготовь слѣдующую начинку: обдай кипяткомъ кислую капусту, отожми и поджарь въ маслѣ съ искрошеннымъ лукомъ, прибавь вареныхъ и мелко изрубленныхъ сухихъ грибовъ; смѣшай, подлей масла, выложи на тѣсто, защипи кулебяку и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 фунта.
Масла полфунта.
Капусты кислой.
Луку отъ 2 до 3 шт., масла.
Сухихъ грибовъ отъ 6 до 7 штукъ.

Кисель яблочный.

Очисти нѣсколько яблокъ, развари ихъ и протри сквозь сито, смѣшай съ сахаромъ; въ воду, въ которой варились яблоки, положи картофельной муки, свари, смѣшай съ яблоками, выложи въ форму и застуди.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6 до 7 шт.
Сахару мелкаго полф.
Муки карт. пол. чашки.

ОБѢДЪ 241.

1. Пюре изъ фасоли.—2. Разварная рыба.—3. Саго на клюковномъ сокѣ.

Пюре изъ фасоли.

Приготовляется точно такъ же, какъ пюре изъ сухаго гороха. (См. об. 245).

Разварная рыба.

Очистить и выпотрошить какую угодно рыбу, посолить ее, оставивъ такъ на 1 часъ. Между тѣмъ вскипятить воды съ кореньями и уксусомъ; завязать рыбу въ салфетку, обмотать ниткой, опустить въ сказанный кипятокъ и дать ей поспѣть. Когда рыба поспѣетъ, дать ей остынуть въ отварѣ, а потомъ уже вынуть, дать стечь водѣ, вынуть изъ салфетки, уложить на блюдо и подавать.

ВЫДАТЬ.

Рыбу вѣсомъ въ 3 ф.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1.
Моркови 1.
Луку 1 до 2 шт.
Лавроваго листу 2 до 3 шт.
Уксусу полстакана.

Саго на клюковномъ сокѣ.

Вари какъ на молокѣ, замѣнивши только послѣднее клюковнымъ морсомъ. Подается съ мелкимъ сахаромъ.

ОБѢДЪ 242.

1. Солянка изъ огурцовъ.—2. Лещъ фаршированный кислою капустой.—3. Абрикосовые беньеты.

Солянка изъ огурцовъ.

Очисти огурцовъ, нарѣжь, прибавь луку и размоченныхъ грибовъ, налей грибнымъ отваромъ и поставь въ печь; за полчаса до обѣда, подправь мукою и лукомъ, жаренымъ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ соленыхъ 6 до 8 шт.
Луку 2 г.
Грибовъ бѣлыхъ 6 шт.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.

Лещъ фаршированный кислою капустою.

Очистить и выпотрошить леща; поджарить въ маслѣ кислую капусту и мелко изрубленный лукъ, прибавить толченаго перцу, посолить; нафаршировать этимъ рыбу, зашить разрѣзъ и, обсыпавъ сухарями, изжарить.

ВЫДАТЬ.

Леща небольшаго 1.
Капусты кислой 3 стакан.
Масла 3 ложки.
Луку 2 головки.
Перцу, соли.
Сухарей.

Абрикосовые беньеты.

Выбрать не совсѣмъ зрѣлые абрикосы, очистить, вынуть косточки, положить на 2 или на 3 часа въ водку, съ сахаромъ и цедрой; откинуть на рѣшето, обвалять въ мукѣ, поставить въ печь. Подавая, посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 20—25.
Водки 2 стакана.
Сахару четверть фунта.
Цедру съ 1 лимон.
Муки 3 ложки.
Сахару мелкаго 2—3 ложки.

ОБѢДЪ 243.

1. Раковый бискъ.—2. Кулебяка съ гречневой кашей.—3. Угорь жареный подъ соусомъ.

Раковый бискъ.

Вымыть раковъ и отварить ихъ въ рыбномъ бульонѣ, откинуть на рѣшето и очистить. Отварить въ бульонѣ столько же рису, сколько начистилось раковъ. Истолочь то и другое, протереть сквозь сито, поливая отваромъ изъ-подъ раковъ; развесть, если густо, рыбнымъ бульономъ. Предъ подачею положить раковаго масла.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 100.
Рису.
Рыбы 2 ф.
Масла 3 ложки.

Кулебяка съ гречневою кашею.

Возьми гречневой каши, разомни ее, смѣшай съ лукомъ, поджаренымъ въ маслѣ и мелко изрубленными отваренными грибами, посоли, подлей масла, вымѣшай хорошенько. Раскатай кислое тѣсто, положи начинку, на нее кусочки семги, засыпь начинкою, защипи и посади въ печь.

ВЫДАТЬ.

Каши гречневой.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Масла полф.
Муки 3 фунта.
Масла до 3 ложекъ.
Семги до 1 ф.

Угорь жареный подъ соусомъ.

Снять съ угря кожу, начиная съ головы, вымыть, посолить, вытереть и поджарить въ маслѣ. Соусъ къ нему слѣдующій: поджарить въ маслѣ муку и луковицу, развесть бульономъ, прибавить нѣсколько зеренъ перцу, кружковъ лимона, вскипятить; опустить въ этотъ соусъ угря и еще разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.
Масла 2 ложки.
Луку 1 головку.
Перцу отъ 10 до 15 зеренъ.
Лимону полов. шт.
Муки 1 ложку.

ОБѢДЪ 244.

1. Супъ изъ сухихъ сморчковъ. — 2. Осетрина подъ краснымъ соусомъ —3. Семга жареная.

Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Намочи сморчки въ водѣ, перемой ихъ, сними шляпки, а корешки изруби, размѣшай съ измоченымъ хлѣбомъ, перцемъ, укропомъ и мукою, начини этимъ шляпки. Сдѣлай грибной отваръ, положи туда шинкованныхъ поджаренныхъ въ маслѣ кореньевъ и луку, прокипяти; положи начиненные сморчки, влей стаканъ бѣлаго вина, выдави сокъ изъ лимона и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Сморчковъ 15 штукъ.
Хлѣба бѣлаго половину.
Перцу, укропу, муки.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Соку изъ 1 лимона.
Грибовъ отъ 8 до 10 штукъ.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Масла 1 ложку.

Осетрина подъ краснымъ соусомъ.

Приготовить бульонъ изъ кореньевъ, сварить въ немъ осетрину, разрѣзанную на ломтики, вливши бѣлаго вина 1 стаканъ. Когда рыба поспѣетъ, уложить ее на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: поджечь на сковородкѣ сахаръ, развесть бульономъ; вскипятить, перелить въ кастрюлю, прибавить: муки, прованскаго масла; поджарить, развесть рыбнымъ бульономъ; влить еще полст. мадеры и уксусу; варить, пока не сдѣлается густа, прибавить 1 ложку каперсовъ и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Осетрины 3 ф.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею 1 корень.
Луку 1 головку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Для соуса:
Сахару 1 кусокъ.
Муки 1 ложку.
Масла прованскаго 2 ложки.
Мадеры полстакана.
Уксусу по вкусу.
Каперсовъ 1 ложку.

Семга жареная.

Жарить на вертелѣ, поливая прованскимъ масломъ. Подаютъ или въ такомъ видѣ, или подъ какимъ-либо соусомъ

ОБѢДЪ 245.

1. Пюре изъ сухаго гороха.—2. Чечевица.—3. Щука съ картофелемъ по нѣмецки.

Пюре изъ сухаго гороха.

Положить на сутки горохъ въ воду, откинуть на рѣшето, сложить въ кучу на сутки. Налить въ кастрюлю воды, положить горохъ, 2 моркови, 2 луковицы, петрушки, лавроваго листу; когда горохъ поспѣетъ, протереть его сквозь сито, развесть отваромъ изъ подъ гороха, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Гороху сухаго 2—3 ф.
Моркови 2.
Луку 2.
Петрушки, лавров. лист. 1.
Соли.

Чечевица.

Положи въ горшокъ чечевицы, посоли, прибавь зубокъ чесноку и одну искрошенную луковицу, свари, откинь на рѣшето и подавай съ масломъ и уксусомъ.

ВЫДАТЬ

Чечевицы 2 стакана.
Соли, чесноку 1 зубокъ.
Луку 1 головку.
Масла и уксусу.

Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.

Сварить приготовленную и нарѣзанную кусками щуку въ отварѣ изъ кореньевъ; когда рыба поспѣетъ, вынуть ее, а въ отваръ положить изрѣзаннаго картофеля и сварить. Рыбу и картофель уло-

жить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ маслѣ изрубленную луковицу, всыпать муки, поджарить, развесть рыбьимъ бульономъ, посолить, прокипятить хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.	Картофелю 6.
Петрушки 1 кор.	Луку 1.
Сельдерею 1.	Муки 2 ложки.
Моркови 1.	Масла полторы ложки.

ОБѢДЪ 246.

1. Кисленькая похлебка.—2. Соленая треска —3. Раки подъ соусомъ.

Кисленькая похлебка.

Очисти и нарѣжь ломтиками соленыхъ огурцовъ, моркови, петрушки, пастернаку; положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь въ печь. За полчаса до обѣда влей рассолу по вкусу, заправь мукою съ масломъ; опусти печеную луковицу и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Соленыхъ огурцовъ 10.	Муки 1 ложку.
Моркови 1 корень.	Масла до 2 ложекъ.
Петрушки 1.	Луковицу печеную 1.
Пастернаку 1.	

Соленая треска.

Мочить треску въ водѣ три дня; очистить, вымыть; положить въ кастрюлю, налить холодной воды, держать на огнѣ, пока закипитъ; снять пѣну; закрыть кастрюлю на четверть часа крышкой; вынуть рыбу и дать водѣ стечь. Стереть въ кастрюлѣ масла съ мукой, поджарить, прибавить перцу, развесть водой, опустить рыбу и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Трески 3 фунта.	Муки 1—2 лож.
Масла 2—3 ложки.	Перцу.

Раки подъ соусомъ.

Вскипятить воды съ масломъ и заварить на этомъ кашу изъ 1 стак. смоленскихъ крупъ; прибавить зеленой петрушки, укропа, и поставить въ печь; потомъ остудить и нафаршировать этимъ скорлупки свареныхъ уже раковъ. Уложить ихъ на блюдѣ вмѣстѣ

съ шейками и облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ раковомъ маслѣ муку, развесть бульономъ, положить немного мускатнаго орѣха, укропу, размѣшать; блюдо поставить въ печь за полчаса до обѣда.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ложку.	Раковаго масла полторы ложки.
Смоленскихъ крупъ 1 стаканъ.	Муки полторы ложки.
Петрушки, укропу.	Мускатнаго орѣха.
Раковъ 50 штукъ.	

ОБѢДЪ 247.

1. Похлебка изъ ракушекъ.—2. Жареные караси.—3. Наливашники.

Похлебка изъ ракушекъ.

Очистить и вымыть ракушки, положить въ кастрюлю съ водою и дать вскипѣть разъ или два. Поджарить въ другой кастрюлѣ рубленую луковицу, влить отваръ изъ-подъ ракушекъ, прибавить воды, соли, перцу, рубленой петрушки, масла и ракушки; вскипятить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Ракушекъ 40—50.	Масла 3 ложки.
Луку 2.	Соли, перцу, петрушки.

Жареные караси.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ карасей, обваляй ихъ въ мукѣ и жарь въ орѣховомъ маслѣ на глубокой сковородѣ.

ВЫДАТЬ.

Карасей 6.	Масла 3 ложки.
Муки полторы ложки.	

Наливашники.

Замѣси тѣсто покруче на стаканѣ воды, ложкѣ масла и небольшемъ количествѣ соли; валяй въ теченіе получаса; потомъ надѣлай пирожковъ, накладывая въ средину варенье и жарь въ глубокой сковородѣ, обливая горячимъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора фунта.	Варенья полфунта.
Масла отъ 4 до 5 ложекъ.	Соли.

ОБѢДЪ 248.

1. Похлебка изъ картофеля.—2. Судакъ разварной.—3. Свѣжія сельди а-ля-метръ-д'отель.

Похлебка изъ картофеля.

Очисти сырой картофель, нарѣжь его кусками, положи въ горшокъ, посоли, налей воды и поставь вариться; когда онъ нѣсколько разъ прокипитъ, прибавь разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, а за полчаса до обѣда, заправь мукою съ масломъ и положи жаренаго луку, горошчатаго перцу и четверть ф. сухихъ сиятковъ, вымывши ихъ нѣсколько разъ въ водѣ, чтобы на нихъ не было песку.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 10.	Муки 1 лож.
Петрушки 1 кор.	Масла 2 лож.
Сельдерею 1 кор.	Перцу 10 зеренъ.
Моркови 1.	Сухихъ сиятковъ четверть ф.

Судакъ разварной.

Очистить, выпотрошить, вымыть судака, положить его въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы она едва покрывала рыбу; прибавить луку, петрушки, перцу, соли, лавроваго листу и варить въ теченіе получаса на большемъ огнѣ. Когда рыба поспѣетъ, оставить ее въ кастрюлѣ на нѣсколько минутъ, а потомъ уже подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Судака небольшаго 1.	Перцу 10 зер.
Луку 1.	Соли, лавр. листу отъ 2 до 3 шт.
Петрушки 1 кор.	Хрѣну, уксусу.

Свѣжія сельди а-ля-метръ-д'отель.

Очистить, выпотрошить, вымыть сельдей; распластать, вынувши кости, изжарить; положить на металлическое блюдо, положивши сверху и снизу каждой селедки масло, стертое съ рубленою петрушкой, перцемъ и солью; поставить въ печь и дать поспѣть. Подавая, обрызгать лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Сельдей 6.	Петрушки, соли, перцу.
Масла 2 лож.	Лимонъ 1.

ОБѢДЪ 249.

1. Пюре изъ кореньевъ.—2. Лососина подъ соусомъ.—3. Трубочки на бѣломъ винѣ.

Пюре изъ кореньевъ.

Положить нарѣзанные коренья въ кастрюлю, посолить, влить масла; обжарить; влить не много воды, дать кореньямъ поспѣть: протереть сквозь сито; развесть жидкимъ грибнымъ отваромъ, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Петрушки, сельдерею, моркови, лактуку, пареею по 1 корн.	Масла 2 лож.
Луковицу 1.	Грибовъ 5—6.

Лососина подъ соусомъ.

Снять чешую, нарѣзать рыбу на куски, посолить и оставить такъ на 1 часъ. Потомъ сварить ее въ водѣ съ лавровымъ листомъ, перцемъ, лукомъ. Когда поспѣетъ, уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить муку въ маслѣ, развесть бульономъ рыбнымъ, вскипятить, процѣдить; положить оливокъ, каперсовъ, лимоннаго соку, вскипятить; прибавить зелени рубленой.

ВЫДАТЬ.

Лососины 3 ф.	Масла 2 лож.
Лавроваго листу отъ 2 до 3.	Оливокъ 15.
Перцу 10 зер.	Каперсовъ 1 лож.
Луку отъ 2 до 3.	Соку изъ 1 лимона.
Для соуса:	
Муки 3 лож.	

Трубочки на бѣломъ винѣ.

Полфунта муки, три осьмушки ф. мелкаго сахару растереть съ бѣлымъ виномъ, прибавить толченой корицы и развести бѣлымъ виномъ такъ, какъ нужно для вафлей; разогрѣть вафельную форму, смазать воскомъ и, наливая тѣсто, перепечь его. Какъ только снимешь вафлю, навертывай ее на скалку, дай остынуть, а потомъ клади на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Сахару мелкаго три осьмушки ф.	Корицы полложки.
Бѣлаго вина 1 бут.	Муки полф.

ОБѢДЪ 250.

1. Бураки.—2. Сэмга съ соусомъ.—3. Снятки въ клерѣ.

Бураки.

Возьми головизны, вымой ее, нарѣжь кусками, положи въ горшокъ, налей воды и вари; когда головизна поспѣетъ, вынь ее, бульонъ процѣди, влей опять въ горшокъ, положи кореньевъ и шинкованныхъ кислыхъ бураковъ, а также 1—2 печеныя луковицы и поставь въ печь; за полчаса до обѣда подправь мукою.

ВЫДАТЬ.

Головизны 3 ф.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1.
Бураковъ кислыхъ.
Луку печенаго отъ 1 до 2.
Муки 1 лож.

Семга съ соусомъ.

Нарѣзать семгу ломтями, положить ихъ на два часа въ маринадъ изъ прованскаго масла, петрушки, луку, соли и перцу; завернуть ее въ бумагу, вмѣстѣ съ маринадомъ, изжарить, снять бумагу и подавать съ соусомъ изъ каперсовъ. Послѣдній приготовляется такъ: положить въ кастрюлю масла, соли и муки; поджарить послѣднюю слегка; влить, быстро размѣшивая, стаканъ кипятку; снять съ огня, прибавить каперсовъ и подавать.

ВЫДАТЬ.

Семги до полутора фунт.
Масла прованскаго полфунта.
Петрушки, луку, соли, перцу.

Для соуса:
Муки 1 лож.
Масла останется отъ жаренья.
Соли, каперсовъ 2—3 ложки.

Снятки въ клерѣ.

Вымыть свѣжихъ снятковъ, посолить и выжать до суха; смѣшать муку, прованское масло, соль, развесть полтора стакана бѣлаго пива; обмакивать въ этомъ снятки и жарить въ горячемъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Снятковъ до 3 ф.
Муки 1 стак.
Масла прованск. полторы лож.
Соли.
Пива полст.
Масла для жаренія.

ОБѢДЪ 251.

1. Супъ съ фаршемъ.—2. Щука подъ соусомъ.—3. Шарлотъ изъ яблокъ.

Супъ съ фаршемъ.

Возьми какой угодно свѣжей мелкой рыбы; вычисти, выпотроши, сними съ нее кожу, выбери кости, мясо истолки въ деревянной ступкѣ, смѣшай съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, посоли, надѣлай небольшихъ шариковъ. Между тѣмъ кожу, кости и головы отъ рыбъ вари на сильномъ огнѣ, можно положить еще головизну отъ свѣжаго осетра; потомъ процѣди бульонъ, влей опять въ кастрюлю, положи шинкованныхъ кореньевъ, двѣ цѣльныя луковицы, опусти шарики и дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Мелкой рыбы 3 ф.
Бѣлаго хлѣба 1, соли.
Головизны 3 ф.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1.
Моркови 1.
Луку 2.

Щука подъ соусомъ.

Влить въ кастрюлю бѣлаго вина, уксусу, воды, чтобы эта смѣсь покрывала рыбу; прибавить кореньевъ, изюму, лимона, нарѣзаннаго кружками; варить на большомъ огнѣ. Когда рыба поспѣетъ, смѣшать въ особой кастрюлѣ 2 ложки масла, полторы ложки муки, немного шафраннаго порошку, развесть бульономъ и кипятить, пока соусъ не сдѣлается достаточно густъ. Этимъ соусомъ облить рыбу, обложивши ее сперва изюмомъ, лимономъ и кореньями.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.
Бѣлаго вина 1 ст.
Уксусу 1 рюм.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Луку 2 гол.
Изюму четверть ф.
Лимону пол.

Для соуса:
Масла 2 лож.
Муки полторы лож.
Шафрану пол. ч. лож.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Очисти 10 яблокъ, вынь сердцевину, свари въ кастрюлѣ съ полф. мелкаго сахару, постоянно мѣшая лопаточкою, чтобы сдѣлался мармеладъ; прибавь лимонной цедры и протри сквозь сито. Нарѣжь изъ хлѣба 4—угольныхъ ломтиковъ, уложи ихъ на дно

и по бокамъ кастрюли, которую нужно вымазать сперва масломъ; смѣшай яблоки съ полуф. варенья и выложи въ кастрюлю; верхъ заложи ломтиками и поставь въ печь. Когда будешь отпускать, облей шарлотъ слѣдующимъ сиропомъ: полф. сахару смѣшай съ полстаканомъ краснаго вина и съ водою, прибавь толченой корицы и свари густой сиропъ.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 10 шт.	Масла пол. лож.
Сахару 1 ф.	Варенья пол. ф.
Цедры съ 4 лимон.	Краснаго вина пол. ст.
Хлѣба бѣлаго 1.	Корицы пол. ч. лож.

ОБѢДЪ 252.

1. Провансальская похлебка.—2. Судакъ съ голландскимъ соусомъ.—3. Компотъ изъ апельсиновъ.

Провансальская похлебка.

Положить въ кастрюлю 5 ф. рыбы мелкой, 24 или 30 очищенныхъ ракушекъ, 6 луковицъ, 2 помъ-д'амура, 2 лавровыхъ листа, 2 ломтя лимона, цедру съ апельсина, 4 гвоздики, соли, перцу, шафрану, полбутылки бѣлаго вина. Прибавить полфунта масла и столько воды, чтобы она покрыла все. Варить въ теченіи 40 минутъ на сильномъ огнѣ Предъ подачею, вынимаютъ рыбу шумовкою.

ВЫДАТЬ.

Рыбы мелкой 5 ф.	Лимонъ, апельсинъ.
Ракушекъ 24—30.	Гвоздики 4.
Луку 6.	Перцу, соли, шафрану; рубл. петрушки.
Помъ д'амуровъ 2.	Вина бѣлаго полбутылки.
Лавроваго лист. 2.	Масла полфунта.

Судакъ съ голландскимъ соусомъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть судака; положить его въ продолговатый рыбный котелъ, подложивши зелени, петрушки, сельдерею, укропу, налить водою и сварить на небольшомъ огнѣ. Когда рыба поспѣетъ, уложить ее на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: стереть до бѣла полторы лож. масла, смѣшать съ мукою, развесть бульономъ; прокипятить хорошенько, пока соусъ не сдѣлается густъ; прибавить лимона, соли, луку; дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Судака 1.	Муки 3 лож.
Зелени петрушки, сельдерею, укропу.	Лимона четверть.
Масла полторы лож.	Соли, луку 1 гол.

Компотъ изъ апельсиновъ.

Сними съ апельсиновъ кожу, и развари ихъ въ слѣдующемъ сиропѣ: 1 ф. сахару, 2 стакана воды, 1 стаканъ вина свари въ сиропъ. Когда апельсины поспѣютъ, положи въ средину ихъ виноградъ, кусочекъ дыни, или арбуза и облей сиропомъ, который долженъ быть очень густъ.

ВЫДАТЬ.

Апельсиновъ отъ 6 до 7 шт.	Винограду четверть ф.
Сахару 1 ф.	Дыни или арбуза.
Вина 1 ст.	

ОБѢДЪ 253.

1. Похлебка изъ лактука.—2. Осетрина подъ соусомъ.—3. Сладкій пирогъ.

Похлебка изъ лактука.

Ошпарить лактукъ, вынуть сердцевину, срѣзать ниткой и положить въ кастрюлю, дно которой устлано лукомъ, морковью, кусками рыбы; влить воды и дать поспѣть. Когда лактукъ поспѣетъ совсѣмъ, вынуть его, а остальное разварить и процѣдить. Лактукъ положить въ миску, а на него вылить бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Лактуку 4—5 кочн.	Рыбы до полутора фунт.
Моркови 1.	Перцу, соли.
Луку 2.	

Осетрина подъ соусомъ.

Вымазать сковороду масломъ, положить слой кореньевъ, а на нихъ осетрину; поджарить въ маслѣ лукъ, всыпать муки, развесть бульономъ, чтобъ было довольно густо, облить этимъ рыбу и поставить потомъ въ печь Когда осетрина поспѣетъ, переложить ее на блюдо, а коренья смѣшать съ виномъ, бульономъ, уксусомъ, горчицею, вскипятить и облить осетрину.

ВЫДАТЬ.

Осетрины 3 ф.
Масла 3 лож.
Моркови 1 кор.
Луку 2 гол.
Петрушки 1 кор.
Муки отъ 2 до 3 лож.
Вина пол. ст.
Уксусу отъ 2 до 3 лож.
Горчицы сухой 1 лож.

Сладкій пирогъ.

Замѣси тѣсто на двухъ стаканахъ опары и на 1 стаканѣ орѣховаго масла. Давши подняться раза два, раскатай изъ тѣста двѣ круглыя лепешки; одну положи на мѣдное вылуженное блюдо, обрѣжь кругомъ; на эту лепешку положи варенья, закрой другою лепешкою, обрѣжь по блюду, посыпь сахаромъ, дай постоять и посади въ печь. Вмѣсто другой лепешки, дѣлаютъ рѣшетку, раскатывая тѣсто въ полоски, не очень широкія и накладывая ихъ на пирогъ въ видѣ рѣшетки. Если дѣлаешь пирогъ съ рѣшеткой, то натри тѣсто покруче.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ст.
Муки 3 ф.
Варенья 1 ф.
Сахару 1 лож.

ОБѢДЪ 254.

1. Супъ изъ рыбьихъ потроховъ.—2. Угорь подъ соусомъ.—3. Караси начиненные.

Супъ изъ рыбьихъ потроховъ.

Искроши въ небольшіе кусочки осетровый или бѣлужій потрохъ, отвари его въ водѣ; положи въ горшокъ, налей кислыми щами, приправь лукомъ, горошчатымъ перцемъ и лавровымъ листомъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, сними жиръ и выдави сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Рыбій потрохъ 1.
Кислыхъ щей.
Луку 1 гол.
Перцу отъ 15 до 20 зер.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.
Соку изъ 1 лимона.

Угорь подъ соусомъ.

Сня[illegible] съ угря слизь и кожу, отрѣзать голову и хвостъ, нарѣза[illegible] кусками, обдать ихъ кипяткомъ, обжарить въ маслѣ, ст[illegible]кою; когда угорь почти поспѣетъ, влить немного

бѣлаго вина и воды, положить поваренныхъ травъ и шампиньоновъ, и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.
Масла 2—3 лож.
Муки 1—2 лож.
Бѣлаго вина 1 стак.
Поваренныхъ травъ, соли.
Шампиньоновъ 10—15.

Караси начиненные.

Вычисти, выпотроши и вымой ихъ; поджарь въ маслѣ икру, вынутую изъ карася, смѣшай съ рисомъ и вязигою, посоли, прибавь масла, начини карасей и изжарь. Если нѣтъ икры въ карасяхъ, то начини ихъ гречневою кашею съ поджареннымъ лукомъ.

ВЫДАТЬ.

Карасей 10 шт.
Рису четверть ф.
Вязиги, масла 3 лож.

ОБѢДЪ 255.

1. Супъ изъ луку-порею.—2. Заливной судакъ.—3. Жареная лососина.

Супъ изъ лука-порея.

Обжарить хорошенько въ маслѣ нѣсколько корней порею, масло слить, а порей положить въ кастрюлю, посолить, посыпать перцемъ налить водою и поставить вариться. За полчаса до обѣда, стереть муку съ масломъ, въ которомъ жарился порей, и подбить супъ. Предъ подачею, опустить гренки.

ВЫДАТЬ.

Порею 5—6 корн.
Масла 3 лож.
Соли, перцу.
Муки отъ 1 до полуторы лож.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Заливной судакъ.

Выпотроши и вымой судака, но чешую не снимай, и положи его вариться въ водѣ. Когда онъ поспѣетъ, вынь, сними кожу вмѣстѣ съ чешуею, обери чешуйки, которыя пристанутъ къ рыбѣ; разрѣжь судака на куски, вынь кости; кожу, чешую, кости и голову положи опять въ отваръ, вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ, и вари на сильномъ огнѣ; когда отваръ начнетъ густѣть, процѣди, оттяни, прибавь развареннаго рыбьяго клею, влей опять въ каст-

рюлю, прибавь шинкованныхъ кореньевъ и лимоннаго соку; дай поспѣть и вылей на судака, уложеннаго на блюдо; потомъ вынеси на ледъ, чтобы застылъ. Можно также снять кожу и выбрать кости изъ сыраго судака и положить ихъ въ отваръ изъ-подъ него, а далѣе поступать, какъ сказано выше. Подаютъ съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Судака 1.
Луку 1 гол.
Клею рыбьяго 6 золот.
Петрушки полкор.
Сельдерею полкор.
Порею 1 кор.
Лимон. соку 1 лож.

Жареная лососина.

Снять чешую, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалять въ пивѣ и сухаряхъ; жарить на сковородѣ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Лососины 3 ф.
Пива пол. ст.
Сухарей.
Масла 3 лож.

ОБѢДЪ 256.

1. Супъ изъ капусты.—2. Головизна холодная.—3. Соусъ изъ карасей съ огурчиками.

Супъ изъ капусты.

Разрѣзать кочанъ капусты на нѣсколько кусковъ, ошпарить ихъ и перевязать ниткою. Положить въ кастрюлю съ кускомъ рыбы (осетрины, бѣлужины), налить водою и варить. Когда поспѣетъ рыба, вынуть ее, а бульонъ съ капустой продолжать варить, прибавя луку и крошеныхъ кореньевъ. Подавать можно съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Капусты небольш. кочанъ 1.
Рыбы 2—3 ф.
Луку 1.
Петрушки, сельдерею, по 1 корн.
Лавроваго листу 2.
Перцу горошчатаго 15—20.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Головизна холодная.

Свари соленую или свѣжую голову осетра, выбери кости и разрѣжь на куски. Нашинкуй свѣжей капусты, положи ее на нѣсколько минутъ въ кипятокъ; откинь на рѣшето, отожми и обжарь въ кастрюлѣ съ масломъ. Когда поспѣетъ, обложи ею голову осетровую.

ВЫДАТЬ.

Головизну 1.
Капусты свѣжей отъ полов. до 1 коч.
Масла 3 лож.

Соусъ изъ карасей съ огурчиками.

Заправя карасей, посоли, посыпь перцемъ, обваляй въ мукѣ и изжарь. Когда будутъ готовы, уложи на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: разотри ложку муки съ масломъ, налей рыбнаго бульона, прокипяти, чтобы сдѣлалось густо; положи огурчиковъ, разъ вскипяченныхъ въ водѣ, и дай вскипѣть раза три.

ВЫДАТЬ.

Карасей отъ 6 до 8 шт.
Перцу, соли, муки 2 лож.
Масла отъ 3 до 4 лож.
Огурчиковъ отъ 2 до 3 лож.

ОБѢДЪ 257.

1. Супъ изъ щавеля.—2. Окуни вареные съ масломъ.—3. Фаршированная щука.

Супъ изъ щавеля.

Очистить и вымыть горсть щавелю, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ масломъ и поставить на огонь; когда поспѣетъ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, долить водою, посолить, положить перцу и варить. За полчаса до обѣда, подбить масломъ, стертымъ съ мукою.

ВЫДАТЬ.

Щавелю 1 горсть.
Масла 2 ложки.
Перцу, соли.
Муки 1 ложку.

Окуни вареные съ масломъ.

Очистить, выпотрошить, вымыть окуней, положить ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ кореньями, налить водою и варить на сильномъ огнѣ. Когда поспѣютъ, уложить на блюдо и облить вскипяченнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Окуней отъ 6 до 8 шт.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Перцу 10 зер.
Лавров. листу отъ 2 до 3 л.
Луку отъ 1 до 2 гол.

Фаршированная щука

Сними судака съ костей, изруби, обжарь и еще поруби, смѣшай съ мелко-изрубленнымъ лукомъ-шарлотомъ, обжаренным въ маслѣ, и укропомъ, посоли, посыпь перцемъ, влей ложки двѣ бульону рыбнаго, перемѣшай хорошенько и начини этимъ щуку, которую сперва вычисти, выпотроши и вынь у нея кости. Когда начинишь, заверни въ салфетку, положи въ кастрюлю и вари съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и рыбнымъ бульономъ. Сваривши щуку, приготовь слѣдующій соусъ: возьми отвару изъ-подъ щуки, подбей мукою, влей мадеры, положи каперсовъ, оливокъ и сокъ изъ лимона; когда поспѣетъ, облей щуку.

ВЫДАТЬ.

Судака 2 ф.
Масла 3 лож.
Шарлоту отъ 2 до 3.
Укропу, соли, перцу.
Щуку 1.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 10 шт.
Соку изъ 1 лимона.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Луку 1 гол.
Моркови 1.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.
Муки 1 лож.
Мадеры пол. ст.

ОБѢДЪ 258.

1. Похлебка изъ саго.—2. Разварная стерлядь.—3. Розанчики.

Похлебка изъ саго.

Вымыть голландское саго въ кипяткѣ, варить въ рыбномъ отварѣ, приливая послѣдній по немногу, пока саго не разбухнетъ и не превратится въ родъ студени. Когда саго поспѣетъ, долить кастрюлю рыбнымъ отваромъ и тотчасъ подавать.

ВЫДАТЬ.

Саго отъ четверти до половины фун.
Рыбы два съ половин. фун.
Луку 1.
Петрушки, сельдерею, по 1 корн.
Лавроваго листу 1.

Разварная стерлядь.

Вычисти, выпотроши и вымой стерлядь; влей въ длинную кастрюлю воды, наложи рѣшетку, а на нее зелень петрушки и сельдерею, нѣсколько кружковъ лимона, горошчатаго перцу, разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ ломтями, сверху положи стерлядь,

накрой крышкою и поставь вариться. Когда она поспѣетъ, выложи ее на блюдо, обложи огурчиками, каперсами и оливками, сперва отваренными; прибавь еще нѣсколько кружковъ лимона. Вмѣсто этого подаютъ также прованское масло, стертое съ уксусомъ, прибавляя тертаго хрѣна и каперсовъ.

ВЫДАТЬ.

Стерлядь 1.
Зелени петрушки, сельдерею.
Лимона половин.
Перцу 10 зер.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Моркови 1 кор.
Луку 1 гол.
Огурчиковъ 2 лож.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 10.
Прован. масла 2 лож.
Уксусу 4 лож.
Хрѣну, капер. 1 лож.

Розанчики.

Замѣси тѣсто на стаканѣ холодной воды и рюмкѣ рому, прибавь ложку сахару, бей скалкою въ теченіи получаса, раскатай какъ можно тоньше, нарѣжь кружковъ, складывай по четыре кружка вмѣстѣ, слѣпляя по срединѣ, разрѣжь края въ нѣсколькихъ мѣстахъ и опускай въ кипящее масло. Когда будутъ готовы, положи въ средину каждаго розанчика варенье.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора фун.
Рому 1 рюмку.
Варенья отъ четверти до трехъ осьмуш.
Сахару 1 лож.
Масла 1 ф.

ОБѢДЪ 259.

1. Уха.—2. Угорь печеный.—3. Печеныя яблоки.

Уха.

Вычисти и выпотроши мелкую рыбу, какъ то: ершей, пискарей, окуней и т. п., положи ихъ въ кастрюлю, налей воды, посоли и вари до тѣхъ поръ, пока вся рыба разварится; процѣди бульонъ, поставь его на огонь, положи шинкованныхъ кореньевъ и двѣ цѣльныя луковицы. Между тѣмъ очисти и выпотроши рыбу покрупнѣе: стерлядокъ, большихъ карасей, окуней, налима, послѣдняго нарѣжь кусками и, когда коренья почти сварятся, опусти рыбу и дай поспѣть. Отпуская, выдави въ уху сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Мелкой рыбы 3 ф.	Карасей 2.
Петрушки полкор.	Окуней 3.
Сельдерею полкор.	Налима 1.
Луку 2 гол.	Соку изъ 1 лимона.
Стерлядокъ 2.	

Угорь печеный.

Снять съ угря кожу, начиная съ головы, посолить, вытереть, разрѣзать на куски, положить въ плоскую каменную чашку, посолить и поставить въ печь.

Печеныя яблоки.

Очистить яблоки, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, сахарѣ и корицѣ; вымазать кастрюлю масломъ, положить яблоки, закрыть и развесть огонь сверху и снизу.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6—7.	Сахару четверть фун., корицы.
Хлѣба бѣлаго половину.	Масла пол. ложки.

ОБѢДЪ 260.

1. Травяная похлебка.—2. Щука разварная.—3. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Травяная похлебка.

Взять различныхъ травъ, какъ-то: лактуку, шпинату, и проч.; можно прибавить зеленаго гороху, зелени петрушки; изрубить все, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ кускомъ осетрины, солью, перцемъ, налить немного воды и поставить на легкій огонь. Когда рыба вполовину поспѣетъ, положить въ похлебку муки, долить водою и варить закрывши крышкою; держать на огнѣ, пока травы не превратятся въ родъ кашицы.

ВЫДАТЬ.

Лактуку 1 коч.	Соли, перцу.
Шпинату полфунта.	Рыбы 2 фун.
Гороху зеленаго полфунта.	Муки 2 ложки.
Зелени петрушки и сельдер. по горсти.	

Щука разварная.

Вычисти, выпотроши и вымой щуку; вымажь кастрюлю масломъ, положи разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, горошчатаго перцу,

гвоздики, лавроваго листу и ложки двѣ прованскаго масла, на это все уложи щуку, накрой крышкою, замажь тѣстомъ и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.	Масла 1 лож.
Петрушки 1 кор.	Перцу 10 зер.
Сельдерею 1 кор.	Гвоздики отъ 2 до 3 зер.
Моркови 1 кор.	Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.
Луку 2 гол.	Масла прован. 2 лож.

Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Замѣси на миндальномъ молокѣ кислое тѣсто, какое нужно для оладьевъ; дай взойти и пеки, подмазывая постнымъ масломъ. Подаютъ съ медомъ или съ вареньемъ.

ОБѢДЪ 261.

1. Зеленые щи съ рыбой.—2. Осетрина подъ галантиромъ.—3. Жареный карпъ.

Зеленые щи съ рыбой.

Обжарить щавель или шпинатъ въ маслѣ; масло слить, а зелень протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ кускомъ рыбы, солью, перцемъ и кореньями, налить водою и поставить вариться. Между тѣмъ отварить нѣсколько картофелю, очистить и протереть сквозь сито, развесть бульономъ; за полчаса до обѣда подправить щи мукою и масломъ, въ которомъ жарилась зелень, а предъ подачею опустить протертый картофель.

ВЫДАТЬ.

Щавелю 1 горсть.	Картофелю 6—8.
Масла 3 ложки.	Муки 1 ложку.
Рыбы 2 ф.	Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корню.
Соли, перцу.	

Осетрина подъ галантиромъ.

Отвари кусокъ осетрины, остуди, нарѣжь ломтями; приготовь галантиръ слѣдующимъ образомъ: возьми отвару изъ-подъ осетрины, положи перцу, лавроваго листу, гвоздики, стаканъ винограднаго вина, смѣшай съ осьмушки до четверти ф. развареннаго рыбьяго клею, прибавь нѣсколько кружковъ лимона, кипяти, взбивая вѣничкомъ, пока не будетъ чистъ, сними съ огня на край, дай

постоять немного и процѣди сквозь салфетку; если галантиръ не чистъ, процѣди еще разъ, и повторяй процѣживаніе до тѣхъ поръ, пока галантиръ не сдѣлается чистымъ. Влей въ глубокое блюдо галантиру, застуди, уложи рядъ оливокъ, каперсовъ, вареной моркови, зеленой петрушки, залей галантиромъ, застуди, уложи рыбу, опять залей и застуди.

ВЫДАТЬ.

Осетрины 2 ф.	Лимона половину.
Перцу 10 зеренъ.	Оливокъ 1 баноч.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.	Каперсовъ 1 баноч.
Гвоздики отъ 1 до 2 зер.	Моркови 3 кор.
Вина бѣлаго 1 стак.	Петрушки зелени.
Рыбьяго клею отъ осьмушки до четверти ф.	

Жареный карпъ.

Снять чешую, распластать рыбу, нарѣзать ее кусками, посолить; потомъ вытереть; намочить каждый кусокъ въ бѣломъ пивѣ, обвалять въ сухаряхъ и жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Карпа 1.	Масла, соли.
Бѣлаго пива 1 стак.	

ОБѢДЪ 262.

1. Вермишель.—2. Разварной судакъ.—3. Миндаль жженый.

Вермишель.

Варится точно также, какъ лапша, но чтобы вермишель не разваривалась, то поступаютъ слѣдующимъ образомъ: опустить вермишель на минуту въ кипятокъ, дать стечь водѣ и потомъ положить въ холодную воду. Такой вермишели достаточно вариться 10 минутъ.

Разварной судакъ.

Приготовляется также, какъ разварная стерлядь (см. обѣд. 258).

Миндаль жженый.

Ошпарь, очисти, вытри до суха, поджарь до красна 1 ф. сладкаго миндалю, а потомъ истолки въ ступкѣ. Смочи водою 1 ф. сахару и кипяти, пока сиропъ не сдѣлается краснымъ; смѣшай миндаль съ сиропомъ, разложи въ формы, которыя прежде вымажь прованскимъ масломъ, и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 ф.	Провансъ. масла 2 лож.
Сахару 1 ф.	

ОБѢДЪ 263.

1. Габерсупъ.—2. Тѣльное.—3. Фаршированный угорь.

Габерсупъ.

Положи въ кастрюлю овсяной муки и хорошенько обварить въ маслѣ съ лукомъ, налить воды или рыбнаго отвара, и дать вскипѣть нѣсколько разъ.

ВЫДАТЬ.

Овсяной муки полфунт.	Рыбы 2 ф.
Масла 3 лож.	Петрушки и сельдерею, по 1 кор.
Луку 1—2.	Лавроваго листу 2.

Тѣльное.

Сними у судака мясо съ костей, истолки его въ деревянной ступкѣ, чтобъ было какъ тѣсто; отдѣли часть этого тѣста, обжарь, смѣшай съ рубленою вязигою; сдѣлай еще шарики изъ тѣльнаго и обжарь ихъ. Остатокъ тѣльнаго раскатай въ лепешку, положи шарики и сказанную начинку, защипи, скатай въ видѣ шара, завяжи въ салфетку и кипяти въ теченіи получаса; потомъ вынь изъ салфетки, положи на сковороду, облей масломъ и поставь въ печь, чтобы хорошенько зарумянилось.

ВЫДАТЬ.

Судака отъ 3 до 4 ф.	Масла четверть фун.
Вязиги отъ осьмушки до четверти ф.	

Фаршированный угорь.

Снять кожу съ угря, мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить бѣлаго хлѣба, изрубленнаго луку и петрушки, поджаривши ихъ въ маслѣ, соли, перцу, изрубленныхъ трюфелей, влить бульону, размѣшать, дать форму угря, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.	Перцу, соли.
Хлѣба бѣлаго половину.	Масла 2 ложки.
Луку 1 головку.	Трюфелей отъ 2 до 3 шт.
Петрушки 1 кор.	

ОБѢДЪ 264.

1. Лапша.—2. Карпъ подъ соусомъ.—3 Жареная навага.

Лапша.

Замѣси тѣсто покруче на пол. стаканѣ воды и ложкѣ орѣховаго масла, раскатай потоньше, искроши и дай обвянуть. Приготовь грибной отваръ пожиже, положи луковицу, ложку масла, прокипяти и опусти лапшу.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.	Луковицу 1.
Масла 2 лож.	Грибовъ отъ 6 до 7 шт.

Карпъ подъ соусомъ.

Очистить карпа, вымыть его въ водкѣ, приправить солью, перцемъ, положить въ кастрюлю на слой луку и поваренныхъ травъ; держать на огнѣ четверть часа; влить бутылку бѣлаго вина, 1 стаканъ воды; положить 2 истолченныхъ анчоуса и масла стертаго съ мукою. Когда рыба поспѣетъ, вынуть ее, а соусъ уварить и процѣдить.

ВЫДАТЬ.

Карпа 1.	Вина бѣлаго 1 бут.
Водки 1 рюмку.	Анчоусовъ 2 .
Перцу, соли.	Масла 1 лож.
Луку 2; поваренныхъ травъ.	Муки 1 лож.

Жареная навага.

Выпотроши, сними кожу, начиная съ головы, вымой, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ какомъ угодно постномъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Наваги 12 шт.	Масла отъ 2 до 3 лож.
Тертаго хлѣба.	

ОБѢДЪ 265.

1. Биръ-супъ.—2. Угри съ краснымъ виномъ.—3. Желе изъ дыни.

Биръ-супъ.

Вскипятить масла, положить въ него хлѣбный мякишъ, дать послѣднему обжариться, влить пива и столько же краснаго вина,

положить лимонной корки, гвоздики и корицы; дать вскипѣть нѣсколько разъ.

ВЫДАТЬ.

Масла 3 ложки.	Лимонной корки.
Хлѣбн. мякиша изъ полов. хлѣба.	Гвоздики 2.
Пива 2 бут.	Корицы
Красн. вина 2.	

Угри съ краснымъ виномъ.

Сними кожу съ угря, выпотроши его, нарѣжь звеньями, положи въ кастрюлю, налей столько краснаго вина, чтобы оно покрыло его, прибавь нѣсколько луковицъ, горошчатаго перцу, лимонной корки, лимоннаго соку и два куска сахару, кипяти, пока угорь поспѣетъ. Разотри съ мукою двѣ ложки масла и опусти въ кастрюлю, дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Угря.	Соку изъ 1 лимона.
Краснаго вина отъ 1 до полуторы бут.	Сахару 2 куск.
Луку отъ 2 до 3 голов.	Муки 1 лож.
Перцу 10 зер.	Масла 2 лож.
Корку съ полов. лим.	

Желе изъ дыни.

Снять кожу съ дыни, вынуть сердцевину, натереть на теркѣ, смѣшать съ 1 стак. бѣлаго вина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; вскипятить три четверти ф. сахару, 1 стак. воды, сока изъ половина лимона, процѣдить и смѣшать съ пюре изъ дыни; влить еще 1 стак. клею, очистить бѣлкомъ, уварить до надлежащей густоты, процѣдить и застудить.

ВЫДАТЬ

Дыни полтора ф.	Лимону половину.
Вина бѣлаго 1 стак.	Клею отъ 8 до 12 зол.
Сахару три четверти ф.	Бѣлокъ 1.

ОБѢДЪ 266.

1. Супъ изъ вишенъ.—2. Лещи и карпы подъ соусомъ.—3. Желе изъ васильковъ.

Супъ изъ вишенъ.

Обобрать вѣтки, истолочь вишни въ ступкѣ, не вынимая косточекъ; влить въ кастрюлю поровну вина и воды, положить тол-

ченыя вишни, лимонной корки и корицы; когда вишни сварятся, протереть ихъ сквозь сито, прибавить мелкаго сахару, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ полтора фунта.
Вина 2 бут.
Лимонной корки, корицы.
Сахару мелкаго 2 ложки.

Лещи и карпы подъ соусомъ.

Заправь леща и карпа, нарѣжь ихъ кусками, положи въ кастрюлю, посоли, влей стаканъ пива, пол-стакана краснаго вина, положи 4 луковицы, нашпиговавши одну изъ нихъ гвоздикою, прибавь рубленаго луку-шарлоту, двѣ ложки каперсовъ, шесть снятыхъ съ костей и изрубленныхъ анчоусовъ и ложку муки, стертую съ масломъ; кипяти, пока не поспѣетъ рыба, а тогда выжми сокъ изъ половины лимона, сгусти соусъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Леща 1.
Карпа 1.
Пива 1 ст.
Красн. вина пол. ст.
Луку 4 гол.
Соку изъ пол. лимона.
Гвоздики отъ 2 до 3 зер.
Шарлоту отъ 3 до 4 зер.
Каперсовъ 2 лож.
Анчоусовъ 6 шт.
Муки 1 лож.
Масла 2 лож.

Желе изъ васильковъ.

Заварить четверть ф. васильковъ, дать настояться, процѣдить, положить сахаръ, разварить клей, смѣшать все вмѣстѣ, очистить бѣлкомъ, влить сокъ изъ 2 лимон. и 1 рюмку мараскина; процѣдить и застудить.

ВЫДАТЬ.

Васильковъ четверть ф.
Сахару три четверти ф.
Соку изъ 2 лимоновъ.
Клею отъ 8 до 12 зол.
Бѣлокъ 1.
Мараскину 1 рюм.

ОБѢДЪ 267.

1. Солянка изъ щуки.—2. Матлотъ изъ карпа.—3. Желе изъ сливъ.

Солянка изъ щуки.

Сотри ложку масла съ мукою, разведи стаканомъ квасу, положи въ кастрюлю кислой капусты, искрошенную луковицу и облей сказанною смѣсью; поставь въ вольный духъ. Обваляй въ мукѣ и

изжарь въ маслѣ свѣжепросольную щуку, опусти ее въ кастрюлю и подлей, если нужно, квасу, посыпь перцемъ, поставь въ печь и дай упрѣть.

ВЫДАТЬ.

Масла отъ 2 до 3 лож.
Муки 2 лож.
Кислой капусты 2 ст.
Луку 1 гол.
Щуку свѣжепросольную 1.
Перцу.

Матлотъ изъ карпа.

Нарѣзать кусками маленькаго угря, щуку, линя и проч., обжарить ихъ въ маслѣ. Положить туда же карпа, влить поровну вина и рыбнаго отвара, и поставить на сильный огонь. Когда рыба поспѣетъ въ половину, положить 2—3 лавровыхъ листка и держать на умѣренномъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Щуку маленькую 1.
Угря 1.
Линя 1.
Карпа 1.
Масла 3—4 лож.
Муки 2 лож.
Луку 2 гол.
Вина 1 стаканъ.
Лавров. лист. 2—3.

Желе изъ сливъ.

Вскипятить три четверти ф. сахару съ полутора ст. бѣлаго вина и такимъ же количествомъ воды. Снять кожу съ сливъ, вынуть косточки, а мясо положить въ вино и сварить до спѣлости; вынуть ихъ, а въ вино влить 1 ст. клею, очистить бѣлкомъ, уварить до надлежащей густоты, процѣдить. Налить въ форму немного желе, застудить его, уложить рядъ сливъ, залить желе и т. д.

ВЫДАТЬ.

Сахару три четверти.
Вина пол. бут.
Клею отъ 8 до 12 зол.
Бѣлокъ 1.
Сливъ.

ОБѢДЪ 268.

1. Перловый супъ.—2. Соусъ изъ тѣльнаго.—3. Миндальный кисель.

Перловый супъ.

Сдѣлать рыбный отваръ и за полчаса до обѣда засыпать перловою крупой.

ВЫДАТЬ.

Рыбы 3 ф.
Петрушки, сельдер., морк., луку, по 1 к.
Лавров. листу, соли.
Перловой крупы полторы чайныхъ чашки.

Соусъ изъ тѣльнаго.

Сними съ рыбы кожу, отдѣли мясо и колоти его, пока не сдѣлается мягко, прибавь размоченаго и отжатаго бѣлаго хлѣба, масла, немного соли, смѣшай хорошенько, поколоти еще, надѣлай котлетъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и изжарь. Соусъ къ нимъ: отвари горошекъ, откинь на рѣшето; разотри ложку муки съ масломъ, поджарь въ кастрюлѣ, влей рыбнаго отвара, прокипяти хорошенько, положи въ горошекъ и дай соусу поспѣть; котлеты уложи къ одному краю блюда, а къ другому выложи соусъ.

ВЫДАТЬ.

Рыбы 3 ф.
Бѣлаго хлѣба 1.
Масла 1 лож.
Горошку отъ четверт. до трехъ осьмуш.
Муки 1 лож.
Масла 1 лож.

Миндальный кисель.

Приготовь миндальное молоко; половину его вскипяти въ кастрюлѣ, а въ другой размѣшай картофельной муки и вылей въ кипящее молоко; держи на огнѣ съ полчаса, постоянно мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ вылей въ форму или въ глубокое блюдо и застуди; подаютъ съ сахаромъ и миндальнымъ молокомъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго пол. ф.
Горькаго 8 зер.
Картофельной муки 1 чаш.

ОБѢДЪ 269.

1. Зеленые щи.—2. Жареная щука.—3. Яблоки съ рисомъ.

Зеленые щи.

Возьми какой угодно зелени: щавелю, шпинату, свекольника и т. п., отвари, откинь на рѣшето, мелко изруби; изруби нѣсколько луковицъ; зелень и лукъ обжарь въ маслѣ, положи въ горшокъ, налей воды и прокипяти хорошенько; сотри ложку муки съ масломъ, прибавь, если нужно, поджаренпаго въ маслѣ луку, и заправь щи.

ВЫДАТЬ.

Зелени 1 ф.
Луку отъ 2 до 3 гол.
Масла отъ 2 до 3 лож.
Муки 1 лож.

Жареная щука.

Очистить, посолить щуку, вытереть, разрѣзать на куски и вынуть кости. Поджарить изрубленный лукъ до мягкости и, когда масло остынетъ, всыпать туда муки, размѣшать, обмакивать въ это куски рыбы и жарить на ростерѣ.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.
Масла 3 лож.
Луку 1 гол.
Муки отъ 1 до полуторы лож.

Яблоки съ рисомъ.

Очистить яблоки, вскипятить въ сиропѣ и лимонномъ сокѣ; ошпарить полфунта рису, положить сахару и цедры, влить немного воды и дать рису поспѣть. Когда рисъ поспѣетъ, выложить его на металлическое блюдо, а сверху уложить яблоки; облить сиропомъ, поставить въ печь и дать зарумяниться.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6—7.
Лимонъ 1.
Сахару четверть фун.
Сиропу 1 фун.

ОБѢДЪ 270.

1. Ботвинья.—2. Морковь подъ соусомъ.—3. Бѣлозерскіе снятки.

Ботвинья.

Возьми какой угодно зелени: щавелю, свекольнику или шпинату, отвари ее, откинь на рѣшето, дай остынуть, изруби, какъ можно мельче, или протри сквозь сито. Очисти и изрѣжь помельче свѣжихъ огурцовъ; наруби зеленаго луку и укропу; смѣшай все это, посоли, положи немного сахару и прованскаго масла; прибавь очищенныхъ раковыхъ клешней и шеекъ, влей нѣсколько квасу и дай постоять. Потомъ разведи квасомъ, положи два, три куска льду и нѣсколько кусковъ отваренной соленой рыбы и отпускай.

ВЫДАТЬ.

Зелени полф.
Огурцовъ свѣжихъ отъ 2 до 3 шт.
Зеленаго луку, укропу.
Соли, сахару, прованск. масла.
Раковъ отъ 15 до 20 шт.
Квасу.
Рыбы соленой полтора фун.

Морковь подъ соусомъ.

Отварить молодую морковь съ солью и поваренными травами; откинуть на рѣшето, обжарить въ маслѣ, съ солью, перцемъ, лукомъ; подавая, облить лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Моркови 20.
Соли, перцу; луку 1.
Масла 3 ложки.
Муки 1 ложку.
Лимон. соку.

Бѣлозерскіе снятки.

Вымой получше снятки; поджарь въ маслѣ рубленый лукъ и положи туда снятки, обвалявши ихъ сперва въ мукѣ и посоливши; когда будешь жарить, помѣшивай ихъ, чтобы не пригорѣли.

ВЫДАТЬ.

Снятковъ 2 ф.
Масла четверть ф.
Луку отъ 1 до 2 гол.
Муки 2 лож.

ОБѢДЪ 271.

1. Уха съ крутонами.—2. Стерлядь съ шампиньонами.—3. Лимонное желе.

Уха съ крутонами.

Сварить уху. Срѣзать корку съ хлѣба, положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ ухи, дать жидкости выкипѣть, а коркѣ поджариться; влить бульону, чтобы корка отстала; положить ее въ миску, налить ухи и подавать.

ВЫДАТЬ.

Рыбы мелкой 3 фун.
Хлѣбъ бѣлый 1.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 кор.
Лавров. лист. 1—2.
Гвоздики 1—3.

Стерлядь съ шампиньонами.

Заправя стерлядь и вымазавъ ее масломъ, положи на противень и поставь въ печь. Очисти шампиньоны, положи въ кастрюлю вмѣстѣ съ ломтями лимону, изрубленными и снятыми съ костей анчоусами, солью; налей рыбнымъ бульономъ и свари. Положи стерлядь на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Стерлядь 1.
Масла 1 лож.
Шампиньоновъ отъ 6 до 8 шт.
Лимону полозину.
Анчоусовъ отъ 3 до 4 шт.
Соли, масла.

Лимонное желе.

Варить три четверти ф. сахару, цедру съ полутора лимона, клей и воду, пока не разварится клей; очистить бѣлкомъ, уварить до надлежащей густоты; выжать въ желе сокъ изъ 2 лимоновъ и застудить.

ВЫДАТЬ.

Лимоновъ 2 шт.
Сахару три четверти ф.
Клею отъ 8 до 12 зол.
Бѣлокъ 1.

ОБѢДЪ 272.

1. Грибные щи.—2. Бураки.—3. Жареный карпъ.

Грибные щи.

Сдѣлай грибной отваръ, положи кислую капусту въ горшокъ, вмѣстѣ съ печеною луковицею, налей грибнымъ отваромъ и поставь вариться. Давши вскипѣть нѣсколько разъ, положи два корня петрушки, а за полчаса до обѣда разотри ложку муки съ масломъ, прибавь лавровый листъ, соли по вкусу, горошчатаго перцу и луку, поджареннаго въ маслѣ; заправь этимъ щи, прибавь нѣсколько вареныхъ грибовъ, мелко изрубленныхъ.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ четверть ф.
Кислой капусты 3 ст.
Луковицъ 2 гол.
Петрушки 2 кор.
Муки 1 лож.
Масла 2 лож.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 л.
Соли, перцу 10 зер.

Бураки.

Нашинкуй квашеныхъ бураковъ, смѣшай съ изрубленными бѣлыми грибами, лукомъ, солью, свари, остуди и подавай съ хрѣномъ.

ВЫДАТЬ.

Квашеныхъ бураковъ отъ 2 до 3.
Бѣлыхъ грибовъ отъ 3 до 4 шт.
Луку 2 гол.
Соли, хрѣну.

Жареный карпъ.

Очистить и выпотрошить карпа; разрѣзать вдоль, распластать, обвалять въ мукѣ и опустить въ кипящее масло. Когда рыба

почти поспѣетъ, вынуть ее и поставить въ печь, чтобъ зарумянилась. Предъ подачею, обрызгать лимоннымъ сокомъ.

ОБѢДЪ 273.

1. Рисовая похлебка.—2. Щука подъ соусомъ.—3. Жареные молоки.

Рисовая похлебка.

Положить въ кастрюлю 4 ложки рису, налить 2 стакана воды, разварить, дать водѣ выкипѣть; протереть рисъ чрезъ сито, положить въ кастрюлю, посолить, развесть бульономъ; варить 2 часа.

ВЫДАТЬ.

Рису 4 ложки.
Рыбы 2—3 фун.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 кор.
Лавроваго листу 1—2.

Щука подъ соусомъ.

Очистивъ и разрѣзавъ щуку на куски, посолить, сложить въ каменную чашку и налить горячимъ уксусомъ; чрезъ нѣсколько минутъ переложить рыбу въ кастрюлю, налить кипятку, положить кореньевъ и варить на большомъ огнѣ. Когда щука поспѣетъ, вынуть ее, слегка остудить и подавать съ голландскимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1
Уксусу 1 бут.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1 кор.
Моркови 1 кор.
Луку 1 гол.
Перцу 10 зер.
Лавров. листу отъ 3 до 4 л.
Соли.
О приготовленіи соуса см. обѣдъ 241.

Жареные молоки.

Положи молоки на нѣсколько времени въ уксусъ, смѣшанный съ водою, перцемъ и солью, потомъ вынь ихъ, вытри, обваляй въ мукѣ и жарь.

ОБѢДЪ 274.

1. Вермишель.—2. Карпія жареная.—3. Ягодное желе.

Вермишель.

Вскипятить воду съ солью, перцемъ; поджарить лукъ въ маслѣ, влить вышесказанную воду, кипятить. Если угодно, положить кусокъ свѣжей рыбы. За четверть часа до обѣда, засыпать вермишелью.

ВЫДАТЬ.

Рыбы полтора фун.
Соли, перцу; луку 2.
Масла 3 ложки.
Вермишели до полфунта.

Карпія жареная.

Вычисти, выпотроши и вымой карпію, отвари въ рыбномъ бульонѣ, начини фаршемъ изъ рыбы и рису, изжарь въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Карпію 1.
Судака полтора фун.
Рису полфун.
Масла отъ 3 до 4 лож.

Ягодное желе.

Выдави сокъ изъ какихъ угодно ягодъ и процѣди его. Приготовь густой сиропъ, остуди, смѣшай съ сокомъ, прокипяти хорошенько, прибавь развареннаго рыбьяго клею, размѣшай, разлей въ формы и застуди.

ВЫДАТЬ.

Ягодъ отъ 2 до 3 ст.
Сахару до трехъ четвертей фун.
Клею отъ 8 до 12 зол.

ОБѢДЪ 275.

1. Картофельный супъ на грибномъ отварѣ.—2. Матлотъ изъ окуней.—3. Компотъ изъ яблокъ и чернослива.

Картофельный супъ на грибномъ отварѣ.

Вскипяти грибной отваръ, положи въ него очищеннаго и нарѣзаннаго кусками картофеля и поставь вариться: давши вскипѣть нѣсколько разъ, прибавь шинкованныхъ кореньевъ, влей масла и положи поджареннаго въ маслѣ луку, потомъ поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Картофеля 10.
Петрушки 1 кор.
Сельдерею 1.
Луку 2.
Масла 3 лож.
Грибовъ четверть фун.

Матлотъ изъ окуней.

Приготовляется точно также, какъ матлотъ изъ карпа (см. обѣдъ 267).

Компотъ изъ яблокъ и чернослива.

Очистить яблоки, вынуть сердцевину, разрѣзать на куски; воткнуть въ каждый кусокъ по гвоздичкѣ и сварить въ водѣ съ корицею и сахаромъ; когда яблоки поспѣютъ, откинуть на рѣшето и положить на блюдо. Въ сиропъ яблочный опустить черносливъ, дать поспѣть, уложить на блюдо вмѣстѣ съ яблоками, а сиропъ уварить, прибавя въ него сахару.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ отъ 5 до 6.
Гвоздики отъ 10—15.
Корицы.
Мелкаго сахару 1 ф.
Черносливу полфунта.

ОБѢДЪ 276.

1. Похлебка монако.—2. Жареная свѣжая осетрина.—3. Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Похлебка монако.

Нарѣзать гренокъ изъ хлѣба, обсыпать ихъ мелкимъ сахаромъ, обжарить на умѣренномъ огнѣ; положить въ миску и облить рыбнымъ отваромъ.

ВЫДАТЬ.

Хлѣба бѣлаго половину.
Сахару мелкаго полторы ложки.
Масла 2 лож.
Рыбы 3 фун.
Петрушки, сельдерею, луку по 1 кор.
Лавроваго листу 2.

Жареная свѣжая осетрина.

Нарѣжь свѣжую осетрину ломтиками, обваляй въ мукѣ и жарь на сковородѣ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Осетрины отъ 2 до 2 съ половиной фунт.
Муки отъ 1 до полутора лож.; масла.

Рисъ съ маковымъ молокомъ.

Отвари рисъ, откинь на рѣшето, такъ чтобы вся вода стекла, остуди и подавай съ мелкимъ сахаромъ и маковымъ молокомъ.

ВЫДАТЬ.

Рису 1 фун.
Сахару отъ четв. до трехъ осьмушекъ.
Маку на молоко.

ОБѢДЪ 277.

1. Панадъ.—2. Соусъ картофельный.—3. Компотъ изъ апельсиновъ и черносливу.

Панадъ.

Намочить въ водѣ хлѣбный мякишъ; положить перцу, соли, масла. Держать на огнѣ въ теченіе часа, протереть сквозь сито; подбить, если угодно, мукою съ масломъ, развесть грибнымъ отваромъ, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Хлѣбъ бѣлый 1.
Перцу, соли; масла 3 лож.
Муки 1 лож., масла 1 лож.
Грибовъ 7—8; петрушки и луку по 1 кор.

Соусъ картофельный.

Отвари картофель, очисти, нарѣжь ломтиками, обваляй въ мукѣ и изжарь. Уложи картофель на блюдо и облей слѣдующимъ соусомъ: свари изюму и черносливу, откинь ихъ; разведи отваромъ изъ-подъ нихъ ложку муки, стертую съ масломъ, вскипяти, положи черносливъ, изюмъ, сахару и уксусу по вкусу, дай поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Картофелю отъ 8 до 10.
Муки отъ 2 до 3 лож.
Масла отъ 3 до 4 лож.
Изюму 1 горсть.
Черносливу 1 горсть.
Сахару и уксусу.

Компотъ изъ апельсиновъ и черносливу.

Очистивъ апельсины, раздѣлить каждый на нѣсколько частей, пересыпать мелкимъ сахаромъ и облить ромомъ, держать въ холодномъ мѣстѣ, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, которымъ нѣсколько разъ облить апельсины. Между тѣмъ сварить сиропъ изъ сахара и воды, положить корку съ 1 апельсина, нѣсколько гвоздики; когда сиропъ поспѣетъ въ половину, опустить въ него черносливъ, дать ему поспѣть, а потомъ вынуть и уложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами. Въ сиропъ прибавить сахару, остудить и облить плоды.

ВЫДАТЬ.

Апельсиновъ 5.
Сахару три четверти фун.
Черносливу полфунта.
Рому 1 рюмку.
Гвоздики отъ 10 до 15.

ОБѢДЪ 278.

1. Калья.—2. Форель по-венеціански.—3. Барбарисное желе.

Калья.

Свари сухихъ снятковъ и процѣди бульонъ сквозь частое сито; влей его въ кастрюлю, положи нѣсколько луковицъ и кипяти потихоньку; потомъ положи паисной икры, нарѣзанной ломтиками, влей лимоннаго соку и вскипяти.

ВЫДАТЬ.

Снятковъ отъ четв. до трехъ осьмуш. ф.	Икры четверть фун.
Луку.	Лимон. соку 2 лож.

Форель по-венеціански.

Очистить, выпотрошить нѣсколько форелей; надрѣзать спинки и вложить внутрь масло, стертое съ мукою и поваренными травами; положить на полчаса въ прованское масло, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ и изжарить. Подавать съ какимъ угодно соусомъ, въ который опустить нѣсколько ломтей апельсина.

Барбарисное желе.

Вскипяти въ водѣ 1 ф. барбарису и, выливши въ чашку, дай отстояться. Между тѣмъ сдѣлай сиропъ изъ 2 ф. сахару, влей лимоннаго соку, вскипяти разъ, остуди, смѣшай съ барбарисным отваромъ и развареннымъ рыбьимъ клеемъ, размѣшай, вылей въ форму и застуди.

ВЫДАТЬ.

Барбарису 1 ф.	Лимон. соку 3 до 4 лож.
Сахару 2 ф.	Клею рыбьяго 8 до 12 зол.

ОБѢДЪ 279.

1. Похлебка изъ сельдерея.—2. Котлеты изъ грибовъ.—3. Пампушки съ медомъ.

Похлебка изъ сельдерея.

Очистить, нашинковать, вымыть сельдерей; ошпарить; обжарить въ маслѣ; влить немного воды, дать сельдерею поспѣть; протереть сквозь сито, развесть грибнымъ отваромъ, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Сельдерею 8—10.	Грибовъ 5—6; перцу, соли, луку.
Масла 2 лож.; муки 1 лож.	

Котлеты изъ грибовъ.

Отвари бѣлые сухіе грибы, изруби ихъ помельче, смѣшай съ отвареннымъ рисомъ, надѣлай котлетъ; обваляй ихъ въ тертомъ хлѣбѣ и изжарь. Возьми горошку, свари его, разотри муки съ масломъ, влей отвару изъ-подъ горошка, прокипяти, опусти горошекъ и поставь въ вольный духъ. Уложи котлеты къ одной сторонѣ блюда, а къ другой вылей горошекъ.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ 8 до 10.	Хлѣба бѣлаго.
Рису полфунта.	Горошку четверть фун.
Муки 3 лож.	Масла 2 до 3 лож.

Пампушки съ медомъ.

Отвари макъ, дай стечь водѣ, сложи въ глубокое блюдо; обдай кипяткомъ корки бѣлаго хлѣба, смѣшай съ макомъ, облей медомъ и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Маку 1 ф.	Меду пол. ф.
Бѣлаго хлѣба 1.	

ОБѢДЪ 280.

1. Похлебка изъ каштановъ.—2. Тертая рѣдька.—3. Улитки подъ соусомъ.—4. Компотъ изъ дыни.

Похлебка изъ каштановъ.

Вычистить, снять съ костей мелкую рыбу (карасей, ершей, пискарей); обжарить ее въ маслѣ, дать остынуть. Испечь 100 каштановъ, очистить; вскипятить въ винѣ, откинуть на рѣшето; истолочь вмѣстѣ съ рыбою, подливая по немногу вина; протереть сквозь сито, развесть жидкимъ грибнымъ отваромъ, подогрѣть.

ВЫДАТЬ.

Мелкой рыбы 2 ф.	Луку 1.
Каштановъ 100 шт.	Вина 1 бут.
Соли; масла 2 лож.	Грибовъ 5—6.

Тертая рѣдька.

Натри рѣдьки, посоли, положи масла, рубленаго зеленаго луку, разотри ложкою, налей хорошаго квасу и посыпь рубленымъ укропомъ.

Улитки подъ соусомъ.

Вымыть улитокъ, опустить въ кипятокъ на минуту, вытереть, снять слизь, опять положить въ воду на два часа и откинуть на рѣшето. Обжарить въ маслѣ лукъ и муку, влить воды и бѣлаго вина, опустить улитокъ; прибавить соли, перцу, шампиньоновъ и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Улитокъ 50.
Луку 1—2.
Муки 1—2.
Масла 3 ложки.
Соли, перцу; шампиньоновъ 7—8.

Компотъ изъ дыни.

Очистить и нарѣзать кусочками дыню, положить на блюдо; сварить сиропъ изъ сахару и полутора ст. воды, облить горячимъ дыню; но подавать холодный.

ВЫДАТЬ.

Дыню 1.
Сахару.

ОБѢДЪ 281.

1. Раковый супъ.—2. Фасоль.—3. Караси въ соусѣ.

Раковый супъ.

Вымыть 50 раковъ и отварить ихъ съ солью въ небольшомъ количествѣ воды. Отобрать и очистить хвостики и клешни, остальное истолочь, прибавить масла и еще толочь. Положить эту массу въ кастрюлю, влить немного воды; прокипятить; процѣдить сквозь салфетку, хорошенько отжимая. Полученную жидкость положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ хлѣбнымъ мякишемъ; когда послѣдній поспѣетъ, протереть сквозь сито, развесть рыбнымъ отваромъ, положить хвостики и клешни, и подавать.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 50.
Масла 4 лож.
Хлѣбъ 1.
Рыбы 2 съ полов. ф.
Луку, петрушки, сельдерею полкорня.

Фасоль.

Отвари фасоль, откинь на сито, остуди и подавай съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и перцемъ.

Караси въ соусѣ.

Разотри ложку муки съ маковымъ масломъ, поджарь въ кастрюлѣ до-красна, влей горячаго отвару изъ-подъ рыбы, положи отваренный черносливъ и изюмъ, меду, уксусу и соли, по вкусу и кипяти на легкомъ огнѣ, пока не поспѣетъ. Вычисти, выпотроши и вымой карасей, посоли, заваляй въ мукѣ, изжарь, положи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Карасей отъ 5 до 10 шт.
Муки отъ 2 до 3 лож.
Масла маковаго 1 лож.
Черносливу 1 горсть.
Изюму 1 горсть.
Меду пол. ложки.
Уксусу отъ 1 до 2 лож.
Масла 2 лож.
Соли.

ОБѢДЪ 282.

1. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.—2. Осетрина по провансальски.—3. Компотъ изъ сухихъ плодовъ.

Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Разотри ложку муки съ масломъ, положи въ кастрюлю, налей воды, посоли и вскипяти, помѣшивая, чтобы не было комковъ; потомъ положи свѣжіе грибы, перемывши ихъ, одну искрошенную луковицу и дай поспѣть. Если супъ очень густѣетъ, то подлей во время варки теплой воды. Предъ отпускомъ посыпь рубленымъ укропомъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 лож.
Масла 1 лож.
Грибовъ свѣжихъ 1 тарел.
Луку 1 гол.
Укропу.

Осетрина по провансальски.

Нарѣзать осетрину ломтями, нашпиговать анчоусами; обжарить, въ кастрюлѣ, въ маслѣ, съ петрушкою, поваренными травами, солью и перцемъ; прибавить 2—3 лавров. листа, закрыть крышкой и дать поспѣть на самомъ умѣренномъ огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Осетрины до 2 съ пол. ф.
Анчоусовъ 2.
Масла прованскаго до полуф.
Петрушки, поваренныхъ травъ.
Соли, перцу; 2—3 лавров. листка.

Компотъ изъ сухихъ плодовъ.

Взять черносливу, сухихъ яблокъ, шепталы, малины, вишень и пр., такъ чтобы всего вышло полтора ф., положить въ кастрюлю, съ корицею, сахаромъ, налить водою и дать плодамъ поспѣть; потомъ вынуть ихъ, а сиропъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить цедры съ полутора лимона, уварить, остудить и облить плоды.

ВЫДАТЬ.

Сухихъ плодовъ полов. ф.	Корицы.
Сахару до пол. ф.	Цедры съ половины лимона.

ОБѢДЪ 283.

1. Похлебка.—2. Налимы жареные.—2. Миндальные узелки.

Похлебка.

Положить въ кастрюлю 6 ф. свѣжей мелкой рыбы, 6 луковицъ, 2 помъ д'амура, 2 лавров. листа, 2 ломтя лимона, цедры, 4 гвоздички, соли, перцу, рубленой петрушки, полбутылки бѣлаго вина. Обжарить чеснокъ въ маслѣ, выложить въ паровую кастрюлю, долить водою и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Рыбы мелкой 6 ф.	Перцу, соли; зелени петрушки.
Луку 5.	Бѣлаго вина полбутылки.
Помъ д'амуровъ 2.	Масла полфунта.
Лавров. листу 2.	Чесноку 2—3 зубка.
Лимону, цедры; гвоздики 4.	

Налимы жареные.

Натереть налима солью, вытереть до суха, снять кожу, выпотрошить, обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Налима 1 или 2.	Масла отъ 1 до 2 лож.
Муки 1 лож.	Соли.

Миндальные узелки.

Обдай кипяткомъ 1 ф. сладкаго миндалю, сними съ него кожу, вытри салфеткою, истолки, чтобы было какъ тѣсто, подливая при этомъ немного воды; смѣшай съ 1 ф. мелкаго сахару и разотри

ложкою, прибавь еще соку изъ лимона, перемѣшай хорошенько; сверни листъ бумаги фунтикомъ, положи въ него тѣсто и выпускай узелками или кольцами на бумагу, пропитанную прованскимъ масломъ, а потомъ посади въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 ф.	Прованскаго масла.
Сахару 1 ф.	Бумаги.
Соку изъ 1 лимона.	

ОБѢДЪ 284.

1. Свѣжіе щи.—2. Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.—3. Компотъ изъ ягодъ.

Свѣжіе щи.

Поставь на огонь кастрюлю съ водою и рыбой (если есть холодная жареная рыба, то положить и ее), кипятить въ теченіи часа. Положить капусту, морковь, рѣпу, порей, сельдерей, луковицу, утыканную гвоздикой, соли. Дать поспѣть; предъ подачею, вынуть рыбу шумовкой.

ВЫДАТЬ.

Рыбы 3 ф.	Порею 2.
Капусты.	Сельдерею 1.
Моркови 1—2 корн.	Луку.
Рѣпы 1.	Гвоздики 4—5 штукъ.

Осетровыя котлеты въ папильоткахъ.

Нарѣзать осетрину ломтями въ видѣ котлетъ, посолить, посыпать перцемъ, окропить масломъ, завернуть въ бумажки, пропитанныя масломъ и жарить.

ВЫДАТЬ.

Осетрины 2 ф.	Масла.
Перцу, соли.	

Компотъ изъ ягодъ.

Взять 3 ф. разныхъ ягодъ, уложить ихъ на глубокое блюдо и обдать горячимъ сиропомъ изъ полуфунт. сахару и отъ полутора до 2 ст. воды; подавать, когда компотъ остынетъ.

ВЫДАТЬ.

Ягодъ разныхъ 3 ф.	Сахару пол. ф.

ОБѢДЪ 285.

1. Кашица.—2. Треска съ картофелемъ.—3. Компотъ изъ винограда.

Кашица.

Вскипяти грибной отваръ пожиже, или рыбный бульонъ, засыпь какими угодно крупами, заправь лукомъ, жаренымъ въ маслѣ, дай поспѣть и подавай.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ отъ 6 до 8 шт., или рыбы мелкой 2 ф.
Крупъ.
Луку 2 гол.
Масла 2 лож.

Треска съ картофелемъ.

Налить въ кастрюлю холодной воды, положить треску и очищенный картофель; вскипятить; вынуть рыбу и доварить картофель. Стереть масла съ рубленою зеленью петрушки, положить его на блюдо, а сверху треску, которую обложить картофелемъ.

ВЫДАТЬ.

Трески 2—3.
Картофелю 10—15.
Масла 3 ложки.
Зелени, петрушки.

Компотъ изъ винограда.

Очистить вѣточки и снять кожицу съ ягодъ винограда, сложить въ глубокое блюдо и залить холоднымъ сиропомъ изъ полуф. сахару и 1 ст. мараскину.

ВЫДАТЬ.

Винограду.
Сахару полфунта.
Мараскину 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 286.

1. Похлебка изъ цвѣтной капусты.—2. Жареный лещъ.—3. Компотъ изъ вишенъ и грушъ.

Похлебка изъ цвѣтной капусты.

Очистить и нарѣзать кусками цвѣтную капусту, обжарить въ маслѣ, налить водою и приправить. Обжарить гренокъ, опустить въ похлебку и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не получится родъ пюре.

ВЫДАТЬ.

Цвѣтной капусты 3—4 кочна.
Масла 3—4 лож.
Перцу, соли.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 кор.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Жареный лещъ.

Вычисти, выпотроши, вымой леща, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ на глубокой сковородѣ. Можно начинять леща гречневою кашею съ жаренымъ лукомъ и тогда нужно зашить разрѣзъ. Подается съ солеными огурцами.

ВЫДАТЬ.

Леща 1.
Муки 2 ложки.
Масла отъ 3 до 4 ложекъ.
Крупъ гречнев.
Луку отъ 2 до 3 головокъ.
Масла 2 ложки.

Компотъ изъ вишенъ и грушъ.

Вынуть косточки изъ вишенъ, всыпать ягоды въ кипящій сиропъ изъ четверти ф. сахару и 2 стак. воды; дать ягодамъ вскипѣть, а потомъ откинуть на сито. Ягоды уложить на блюдо, а сиропъ уварить до надлежащей густоты, остудить и залить вишни. Груши очистить, вынуть сердцевину, разрѣзать каждую грушу на 2 или 4 части, сварить въ сиропѣ изъ 2 ст. воды и четверти ф. сахару; груши уложить вмѣстѣ съ вишнями, а сиропъ уварить, остудить и залить имъ плоды.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ 1 фунтъ.
Грушъ 6 штукъ.
Сахару полфунта.

ОБѢДЪ 287.

1. Супъ изъ горошку.—2. Судакъ подъ галантиромъ.—3. Рисовый пуддингъ.

Супъ изъ горошку.

Отварить горошекъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать съ масломъ, обжарить. Въ другой кастрюлѣ обжарить горсть щавелю, лактуку; смѣшать съ горошкомъ, влить отваръ изъ подъ послѣдняго; прибавить, если нужно, воды и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Горошку полфунта.
Масла полфунта.
Щавелю 1 горсть.
Лактуку 1 кочанъ.

Судакъ подъ галантиромъ.

Приготовляется также, какъ осетрина подъ галантиромъ (см. обѣдъ 249), только изъ судака нужно выбрать кости, вычистить и выпотрошить его.

Рисовый пуддингъ.

Свари на водѣ густую рисовую кашу, смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и изюмомъ, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ, и поставь въ печь, чтобы запеклось. Подаютъ съ слѣдующимъ соусомъ: возьми рисоваго отвару, столько же бѣлаго вина, смѣшай съ сахаромъ и картофельною мукою и вскипяти.

ВЫДАТЬ.

Рису 1 фунтъ.
Сахару мелкаго полфунта.
Изюму отъ четверти до 3 осьмуш. фунта.
Масла 1 ложку.
Хлѣба бѣлаго.
Картофельной муки.
Сахару, бѣлаго вина.

ОБѢДЪ 288.

1. Солянка изъ севрюги. — 2. Тертый горохъ. — 3. Фаршированная печеная щука.

Солянка изъ севрюги.

Приготовляется точно также, какъ солянка изъ щуки (см. обѣдъ 256), съ тою только разницею, что севрюгу нужно сперва вымочить.

Тертый горохъ.

Свари въ соленой водѣ горохъ, откинь на рѣшето, а потомъ протри черезъ рѣшето же; подаютъ съ орѣховымъ масломъ.

Фаршированная печеная щука.

Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта и осторожно отдѣлить мясо и кости. Мясо изрубить мелко съ лукомъ, солью и сардельками, смѣшать съ хлѣбомъ, масломъ, перцемъ, мукою, истолочь въ ступкѣ и нафаршировать щуку. Разрѣзъ зашить и жарить въ маслѣ, поливая имъ рыбу.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.
Луку 1 головку.
Соли, перцу.
Сарделекъ отъ 3 до 4 штукъ.
Хлѣба бѣлаго половину.
Масла 4 ложки.
Муки 1 ложку.

ОБѢДЪ 289.

Картофельный супъ. — 2. Котлеты изъ судака. — 3. Компотъ изъ яблокъ.

Картофельный супъ.

Очистить картофель, нарѣзать кусками. Положить въ кастрюлю корку съ половины лимона, петрушки, чесноку, соли, перцу, очищенный картофель; влить 6 ложекъ масла, проварить; долить водою и дать поспѣть; предъ подачею, выдавить въ супъ сокъ изъ 1 лимона.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 10.
Лимонъ 1.
Петрушки 1 корень.
Соли, перцу; луку 1.
Чесноку 1 зубокъ.
Масла 6 ложекъ.

Котлеты изъ судака.

Снять мясо съ костей и мелко его изрубить, прибавить масла, и 1 ложку муки и перцу, истолочь все въ ступкѣ. Сдѣлать изъ массы котлетъ и жарить ихъ въ маслѣ, обвалявши въ мукѣ, или сухаряхъ.

ВЫДАТЬ.

Судака 3 фунта.
Масла 3 ложки.
Муки 2 ложки.
Перцу, соли.
Сухарей.

Компотъ изъ яблокъ.

Очистить яблоки, разрѣзать ихъ на части, воткнуть въ каждую часть по гвоздикѣ; сварить въ водѣ съ сахаромъ и корицею и потомъ откинуть на рѣшето. Сиропъ процѣдить, положить еще сахару, влить вина бѣлаго, 1 ложку лимоннаго соку, прибавить цедру; уварить до надлежащей густоты, остудить и залить яблоки.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ отъ 6 до 8 штукъ.
Гвоздики.
Лимон. соку 1 ложку.
Сахару полфунта.
Корицы, цедры съ половины лимона.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.

ОБѢДЪ 290.

1. Похлебка изъ цикорію.—2. Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.—3. Компотъ изъ апельсиновъ.

Похлебка изъ цикорія.

Очистить молодой цикорій, слегка обжарить въ маслѣ, налить водою, положить соли, перцу, мускатнаго орѣшка; варить три четверти часа, подбить мукою и масломъ, дать поспѣть. Подаютъ съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Цикорію 1 фунтъ.
Масла 3 ложки.
Соли, перцу, мускатнаго орѣшка.
Муки 1 ложку.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.

Отвари кусокъ осетрины, нарѣжь ломтиками, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ и обжарь въ маслѣ. Вскипяти черносливъ въ водѣ, прибавь сахару, шинкованнаго луку, ложку муки, уксусу по вкусу, масла и кипяти, пока не поспѣетъ. Уложи осетрину на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Осетрины отъ 2 до 2 съ половиной фун.
Хлѣба, масла 3 ложки.
Черносливу полфунта.
Сахару 2 куска.
Луку 1 гол.
Муки 1 лож.
Уксусу.

Компотъ изъ апельсиновъ.

Приготовляютъ его такъ же, какъ компотъ изъ апельсиновъ и чернослива (см. обѣдъ 265), не кладутъ только черносливу.

ОБѢДЪ 291.

1. Супъ изъ свѣжей фасоли.—2. Соусъ изъ цвѣтной капусты.—3. Селедка съ картофелемъ.

Супъ изъ свѣжей фасоли.

Обжарить свѣжую фасоль въ маслѣ, налить немного воды, дать поспѣть, протереть сквозь сито. Нарѣзать стручья фасоли косыми четвероугольниками, ошпарить, откинуть на рѣшето. Смѣшать ихъ съ протертою фасолью, долить грибнымъ отваромъ, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Фасоли 1 ф.
Масла 3 лож.
Луку 1 кор.
Сельдерею 1.
Соли.
Хлѣба и масла для грен.

Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Свари въ соленой водѣ цвѣтную капусту и облей слѣдующимъ соусомъ: сотри 2 ложки муки съ 2 ложками масла, поджарь въ кастрюлѣ, налей бѣлаго вина; прокипяти, положи лимоннаго соку, еще прокипяти, процѣди чрезъ холстъ и прибавь немного сахару.

ВЫДАТЬ.

Цвѣтной капусты отъ 2 до 3 коч.
Муки 2 ложки.
Масла 2 ложки.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Соку изъ 1 лимона.
Сахару отъ 1 до 2 кус.

Селедка съ картофелемъ.

Вымочи селедку въ квасу, сними кожу, выпотроши, распластай, вынь кости, нарѣжь кусками, положи въ кастрюлю, вмѣстѣ съ очищеннымъ и нарѣзаннымъ ломтями картофелемъ, влей масла и изжарь. Когда будетъ готово, влей ложки двѣ-три рыбнаго бульону и подержи еще на огнѣ.

ВЫДАТЬ.

Селедокъ 2 штуки.
Картофелю отъ 4 до 5 штукъ.
Масла 2 ложки.

ОБѢДЪ 292.

1. Грибной супъ.—2. Сборный винегретъ.—3. Тушеная треска.

Грибной супъ.

Отвари бѣлые сухіе грибы, разведи отваръ водою, чтобы не былъ очень густъ; положи шинкованныхъ кореньевъ и печеную луковицу; заправь масломъ съ небольшимъ количествомъ муки; за полчаса до обѣда засыпь рисомъ, а когда будешь отпускать, положи въ миску горстъ вымытыхъ маслинъ и свареные грибы.

ВЫДАТЬ.

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ четверть фунта.
Петрушки 1 корень.
Сельдерею пол. кор.
Луку 2 головки.
Масла 1 ложку.
Муки до 1 ложки.
Рису 1 ч. ложку.
Маслинъ отъ 10 до 12 штукъ.

Сборный винегретъ.

Онъ дѣлается точно также, какъ скоромный, только вмѣсто разнаго рода мясъ кладутъ жареную свѣжую или отварную соленую рыбу и селедки.

Тушеная треска.

Мочить треску 24 часа; вскипятить нѣсколько разъ; снять мясо, сварить лукъ, лавровый листъ, перецъ и кусокъ померанцевой корки; истолочь 2 зубка чесноку, прибавить масла; сложить какъ это, такъ рыбу и прочую приправу въ кастрюлю и держать на умѣренномъ огнѣ, подливая масло. Когда все поспѣетъ, влить лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Трески 2.
Луку 1.
Лавров. листъ 1—2.
Померанцевой корки, перцу.
Чесноку 2 зубка.
Масла 4—5 ложекъ.
Лимон. соку 1 ложку.

ОБѢДЪ 293.

1. Супъ изъ порею.—2. Соусъ изъ сельдей.—3. Плоды съ крутонами.

Супъ изъ порею.

Обжарить въ маслѣ 7—8 корней порею, изрѣзанныхъ на куски; влить воды, посолить, положить перцу, молодаго картофелю; подбить мукою съ масломъ, дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Порею 7—8 корн.
Масла 3 лож., муки 1 лож.
Соли, перцу.
Картофелю 10—15.

Соусъ изъ сельдей.

Вымочи селедки въ квасу, сними кожу, выпотроши, изжарь въ маслѣ. Поджарь въ маслѣ ложку муки, налей грибнаго отвару, мѣшай, чтобы не было комковъ; прибавь луку, кореньевъ, дай поспѣть и облей селедки, уложенныя на блюдѣ.

ВЫДАТЬ.

Сельдей 3 шт.
Масла 2 лож.
Моркови пол. кор.
Муки 1 лож.
Луку 1 гол.
Петрушки пол. кор.
Сельдерею пол. кор.

Плоды съ крутонами.

Обрѣзать корку съ хлѣба, уложить ею дно и бока кастрюли, а на корку положить разныхъ плодовъ, изъ которыхъ вынуть косточки; въ средину положить мелкаго сахару и немного масла; закрыть кастрюлю и развесть огонь сверху и снизу. Подаютъ въ кастрюлѣ.

ВЫДАТЬ.

Хлѣба 2—3 шт.
Вишенъ полфунта.
Абрикосъ 10.
Сливъ 10.
Яблокъ 2—3.
Смородины, малины, клубн. по 1 горсти.

ОБѢДЪ 294.

1. Фламандская похлебка.—2. Треска.—3. Миндаль шинкованный.

Фламандская похлебка.

Положить поровну рѣпы и картофелю, прибавить хлѣбнаго мякиша, соли, перцу; сварить, протереть сквозь сито, развесть грибнымъ отваромъ, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Рѣпы и картофелю поровну.
Хлѣбъ бѣлый 1.
Грибовъ 5—6.
Соли, перцу; масла 2 ложки.

Треска.

Положи треску на сутки въ воду, потомъ вычисти, выпотроши ее и свари, но не вынимай изъ воды. Предъ обѣдомъ воду слей, положи рыбу въ кастрюлю, влей масла, прибавь зеленой петрушки, зеленаго луку, соли и горошчатаго перцу. Когда треска пропитается масломъ, выдави сокъ изъ лимона и подавай.

ВЫДАТЬ.

Трески 3 ф.
Масла отъ 2 до 3 лож.
Сокъ изъ 1 лимона.
Зелени петрушки.
Зеленаго луку.
Соли, перцу 10 зер.

Миндаль шинкованный.

Обвари и очисти 1 ф. сладкаго миндалю, нашинкуй его помельче; смочи бѣлымъ виномъ, 1 ф. мелкаго сахару, прибавь сокъ изъ 1 лимона, разотри ложкою; смѣшай съ миндалемъ и накладывай на писчую бумагу кучками, а потомъ посади въ вольный духъ. Бумагу нужно вымазать сперва прованскимъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 ф.
Бѣлаго вина пол. ст.
Сахару 1 ф.
Сокъ изъ 1 лим.

ОБѢДЪ 295.

1. Супъ изъ картофелю и щавеля.—2. Фаршированная рѣпа и морковь.—3. Яблочное пирожное.

Супъ изъ картофелю и щавеля.

Перебрать, вымыть, изрубить горсть щавелю; обжарить его въ маслѣ; налить водою, посолить, положить перцу, картофелю; подбить мукою съ масломъ, дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Щавелю 1 горсть.
Масла 3 лож.; муки 1 лож.
Соли, перцу.
Картофелю 10—15.

Фаршированная рѣпа и морковь.

Отвари въ водѣ, вычисти средину и начини фаршемъ изъ рыбы и рису, обжарь. Соусъ къ нимъ: разотри муку съ масломъ, налей отвару изъ-подъ рыбы, кипяти, постоянно помѣшивая. Когда соусъ сгустится, положи каперсовъ и оливокъ, выжми сокъ изъ лимона; прокипяти еще разъ и подавай.

ВЫДАТЬ.

Рѣпъ отъ 3 до 4 шт.
Моркови отъ 3 до 4 шт.
Муки 1 лож.
Масла 1 лож.
Рыбы 1 ф.
Рису четверть ф.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 10 шт.
Сока изъ 1 лимона.

Яблочное пирожное.

Испеки 10 яблокъ, протри сквозь сито, сложи въ кастрюлю, всыпь три четверти ф. мелкаго сахару и бей на льду лопаткою, пока не поднимется; потомъ положи развареннаго рыбьяго клею, стаканъ бѣлаго вина, размѣшай, разложи въ формы и застуди. Предъ отпускомъ формы опусти въ теплую воду, чтобы пирожное отстало.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 10 шт.
Мелкаго сахару три четверти ф.
Рыбьяго клею отъ 8 до 12 зол.
Бѣлаго вина 1 ст.

ОБѢДЪ 296.

1. Супъ изъ моркови.—2. Угри маринованные.—3. Миндаль толченый.

Супъ изъ моркови.

Изрѣзать и обжарить въ маслѣ морковь, картофель, лукъ и сельдерей; налить водою, посолить, дать поспѣть, протереть сквозь сито, подогрѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Моркови 3—4.
Картофелю 10—15.
Луку и сельдерею, по 1 корн.
Масла 3—4 ложки.

Угри маринованные.

Заправь угря, нарѣжь его кусками, положи его въ кастрюлю, налей виномъ пополамъ съ уксусомъ; угорь долженъ быть покрытъ этою смѣсью. Положи луку, нашпигованнаго гвоздикою, горошчатаго перцу, лавроваго листу, соли, лимонной корки, поставь на огонь и свари. Когда угорь поспѣетъ, подавай, обливши соусомъ, въ которомъ онъ варился.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.
Вина 2 ст.
Уксусу 2 ст.
Соли, лимон. корки.
Луку 2 гол.
Гвоздики отъ 4 до 6 шт.
Перцу отъ 10 до 15 зер.
Лавроваго листу отъ 2 до 3 зер.

Миндаль толченый.

Обвари, очисти и истолки въ тѣсто 1 ф. миндалю; смѣшай съ 1 ф. мелкаго сахару и сокомъ изъ 1 лимона; сдѣлай какія угодно фигуры, разложи на бумагу, пропитанную прованскимъ масломъ, и посади въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю 1 ф.
Сахару 1 ф.
Сокъ изъ 1 лимона.
Прованскаго масла полторы лож.

ОБѢДЪ 297.

1. Супъ изъ огурцовъ.—2. Грибы душеные.—3. Кисель изъ малины.

Супъ изъ огурцовъ.

Очистить огурцы, вынуть зерна, нарѣзать ломтями, посолить, чтобы огурцы дали сокъ; откинуть на рѣшето, слегка обжарить;

прибавить горсть изрубленнаго щавелю, масла, соли, перцу, налить водою и кипятить четверть часа.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ 10—12.
Масла 3 лож.
Щавелю 1 горсть.
Соли, перцу.

Грибы душеные.

Отвари до половины готовности бѣлые сухіе грибы; поджарь въ кастрюлѣ въ маковомъ маслѣ два корня петрушки и двѣ луковицы, всыпь муки, налей грибнаго отвару, вскипяти, положи корицы, гвоздики, горошчатаго перцу, лавроваго листу, соли, изрѣзанный лимонъ, влей уксусу; положи грибы, накрой крышкой, замажь ее тѣстомъ и поставь въ печь, чтобы упрѣло.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ бѣл. сухихъ отъ четверти до трехъ осьмушекъ ф.
Масла маковаго 2 до 3 лож.
Петрушки 2 кор.
Луку 2.
Муки 1 лож., соли.
Корицы.
Гвоздики 2 до 3.
Перцу 8.
Лавроваго листу 3.
Лимонъ 1.
Уксусу полторы лож.

Кисель изъ малины.

Вскипятить малину съ водой, растереть ложкой и процѣдить. Вскипятить сокъ съ сахаромъ и лимонною цедрой; развесть картофельную муку 1 ст. холодной воды, влить сокъ и держать на огнѣ не болѣе 5 минутъ, постоянно размѣшивая, чтобъ не было комковъ; разлить въ формы и застудить.

ВЫДАТЬ.

Малины 5 ст.
Сахару полф.
Муки картофельной 1 ст.
Цедру съ 1 лимона.

ОБѢДЪ 298.

1. Похлебка кольбертъ.—2. Винегретъ.—3. Жареный линь.

Похлебка кольбертъ.

Отварить въ соленой водѣ овощи, какіе есть; изрѣзать мелко. Приготовить рыбный отваръ, въ который опустить овощи въ ту минуту, какъ подавать.

ВЫДАТЬ.

Моркови, рѣпы, по половинѣ.
Гороху зеленаго 1 горсть.
Фасоли 1.
Цвѣтной капусты и брюссельской.
Спаржи.
Рыбы 2—3 ф.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корп.

Винегретъ.

Отварить и нарѣзать тонкими ломтиками картофель, мелко изрубить 2 селедки и 2 луковицы; нарѣзать ломтями огурцовъ и свеклы; смѣшать все вмѣстѣ; убрать шинкованною свѣжею бѣлою и красною капустой, отварными грибками, рыжиками, груздями. Смѣшать 2 ложки прованскаго масла, 2 чайн. ложки готовой горчицы, 1 ложку каперсовъ, 2 или 3 ложки уксусу; облить этою смѣсью винегретъ.

Жареный линь.

Сними слизь, натерши солью; выпотроши, вымой, обваляй въ маслѣ и тертомъ хлѣбѣ и жарь на сковородѣ съ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Линя 1.
Масла 2 ложки.
Сухарей.
Соли.

ОБѢДЪ 299.

1. Супъ изъ щавелю и фасоли.—2. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.—3. Фаршированный карпъ.—4. Компотъ изъ крыжовника.

Супъ изъ щавелю и фасоли.

Обобрать, вымыть щавель, положить въ кастрюлю, съ масломъ, поставить на огонь Когда поспѣетъ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, долить отваромъ изъ-подъ фасоли, прибавить соли, масла и варить. За полчаса до обѣда, протереть фасоль сквозь сито и полученное пюре положить въ супъ, и поставить на умѣренный огонь. Можно подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ.

Щавелю 1 горсть.
Масла 2 ложки.
Луку 1.
Соли, перцу, если угодно.
Фасоли полфунта.

Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.

Изруби и обжарь въ хорошемъ постномъ маслѣ зеленый лукъ, остуди его; раскатай кислое тѣсто и надѣлай ватрушекъ, накладывай сказанный лукъ; испеки и подавай.

ВЫДАТЬ.

Масла 2 лож.
Зеленаго луку.
Муки пол. ф.

Карпія фаршированная.

Ошпарить шампиньоны, и, изрубивъ ихъ съ петрушкою, лукомъ, обжарить въ маслѣ, смѣшать съ хлѣбнымъ мякишемъ, рублеными анчоусами, солью и перцемъ. Положить этотъ фаршъ въ вычищеннаго карпа, завернуть его въ листъ масляной бумаги и изжарить. Предъ подачею, обрызнуть лимоннымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ.

Шампиньоновъ 10—15.
Петрушки зелени 1 горсть.
Луку 1—2.
Хлѣбнаго мякиша.
Карпа 1.
Масла 2 лож.
Соли, перцу.
Лимонъ.

Компотъ изъ крыжовника.

Взять недозрѣлаго крыжовника, вычистить сѣмечки и, вскипятивши раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето. Сварить сиропъ, опустить въ него крыжовникъ, покипятить, остудить и подавать.

ВЫДАТЬ.

Крыжовнику 2 ф.
Сахару пол. ф.

ОБѢДЪ 300.

1. Супъ изъ груздей.—2. Жареные караси.—3. Молочная каша.

Супъ изъ груздей.

Изруби 20 соленыхъ груздей и 5 соленыхъ же огурцовъ, вскипяти грибной отваръ съ луковицею, положи грузди и огурцы, вскипяти два или три раза и подавай. Предъ отпускомъ посыпь рубленымъ укропомъ.

ВЫДАТЬ.

Груздей до 20.
Огурцовъ соленыхъ 5.
Луку 2.
Укропу.

Жареные караси.

Очистить и выпотрошить карасей; положить на полчаса въ прованское масло, смѣшанное съ петрушкою, солью, перцемъ и рублеными поваренными травами. Обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, или завернуть съ маринадомъ въ бумагу, и жарить.

ВЫДАТЬ.

Карасей 6.
Масла прован. полфунта.
Петрушки, соли, перцу, поваренныхъ травъ.
Полхлѣба бѣлаго.

Молочная каша.

Развари рисъ въ водѣ, прибавивши изюму, и, когда поспѣетъ, откинь на рѣшето, а потомъ сложивши въ горшокъ, влей миндальнаго молока, посыпь сахару и поставь въ вольный духъ, не давая однакожъ кипѣть.

ВЫДАТЬ.

Рису три четв.
Изюму четв. ф.
Миндалю четв. до трехъ осьмушекъ ф.
Сахару 2 лож.

ОБѢДЪ 301.

1. Похлебка.—2. Икра изъ грибовъ.—3. Форель съ трюфелями.—4. Кисель изъ крыжовника.

Похлебка.

Нарѣзать крючками луку, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ морковью и масломъ; поставить на огонь. Когда лукъ и морковь сдѣлаются довольно мягки, влить отвару рыбнаго и варить на самомъ умѣренномъ огнѣ. Между тѣмъ истолочь въ ступкѣ вареную рыбу, выбравъ кости, развесть похлебкой, влить рюмку мадеры, дать разъ вскипѣть и подавать.

ВЫДАТЬ.

Рыбы мелкой 3 ф.
Луку 6.
Моркови 2—3.
Масла 3 лож.

Икра изъ грибовъ.

Отвари бѣлыхъ грибовъ, выбери корешки, а шляпки изруби какъ можно мельче, прибавь масла, перцу, соли, положи на тарелку, а кругомъ убери рубленымъ зеленымъ лукомъ.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ сухихъ бѣлыхъ пол. ф.
Масла 2 лож.
Перцу, соли.
Зеленаго луку.

Форель съ трюфелями.

Сдѣлай фаршъ изъ трюфелей, хлѣбнаго мякиша, мяса форели. Вычистить форель, нафаршировать, положить въ кастрюлю, влить вина, положить трюфелей, луку, донышковъ отъ артишоковъ, соли, перцу. Дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Форелей.
Трюфелей 4—5.
Вина 1 ст.
Луку 1—2.
Артишокъ 10—15.
Перцу, соли.
Хлѣба 1.

Кисель изъ крыжовника.

Выжать сокъ изъ крыжовника, развесть его водою, прибавить цедру съ половины лимона, 1 ст. бѣлаго вина, пол. ф. сахару; 1 ст. картофельной муки развесть стаканомъ сока и вылить его въ кипящій остальной сокъ и, постоянно мѣшая, держать на огнѣ не болѣе 5 минутъ; разлить въ формы и застудить.

ВЫДАТЬ.

Крыжовника 3 ф.
Цедры съ половины лимона.
Бѣлаго вина 1 ст.
Сахару полф.
Муки карт. 1 ст.

ОБѢДЪ 302.

1. Калья изъ грибовъ. — 2. Форель по-женевски. — 3. Кремъ изъ кислыхъ щей.

Калья изъ грибовъ.

Размочи бѣлые сухіе грибы, отвари ихъ до половины готовности, изрѣжь и, вмѣстѣ съ шинкованными огурцами и мукою, обжарь въ маковомъ маслѣ, положи въ кастрюлю, налей грибнаго отвару, посоли, положи горошчатаго перцу и вари. Когда почти поспѣетъ, влей квасу сколько нужно, прокипяти, чтобы уварилось и подавай.

ВЫДАТЬ.

Сухихъ бѣлыхъ грибовъ четв. ф.
Огурцовъ соленыхъ 3 до 4.
Муки 1 до полут. лож.
Масла маковаго 2 до 3.
Перцу 10 зер.
Соли.

Форель по-женевски.

Влить въ кастрюлю поровну бѣлаго вина и рыбнаго отвару, положить соли, перцу, луковицу, утыканную гвоздикой и ломоть хлѣба; опустить приготовленную рыбу, сварить и вынуть. Процѣдить оставшійся изъ-подъ форели отваръ; стереть масло съ мукою, поджарить, развесть отваромъ, кипятить, постоянно мѣшая. Когда поспѣетъ, облить рыбу.

ВЫДАТЬ.

Форелей 3.
Вина бѣлаго полбутылки.
Соли, перцу; луку 1, гвоздики 5—7.
Хлѣба бѣлаго ломоть.
Масла 3 ложки.
Муки 2 лож.

Кремъ изъ кислыхъ щей.

Взбивай на льду вѣнчикомъ полторы бут. кислыхъ щей и, когда собьешь, положи въ нихъ четверть ф. развареннаго рыбьяго клею, три четверти ф. мелкаго сахару, влей полстакана бѣлаго вина, и продолжай взбивать вѣнчикомъ; когда собьешь, выложи въ форму и застуди. Предъ отпускомъ опусти форму въ теплую воду, чтобы кремъ отсталъ отъ нея.

ВЫДАТЬ.

Кислыхъ щей полторы бут.
Рыбьяго клею четв. ф.
Сахару три четв.

ОБѢДЪ 303.

1 Похлебка изъ рыбы. — 2. Винегретъ изъ тѣльнаго. — 3. Линь въ соусѣ. — 4. Вафли.

Похлебка изъ рыбы.

Изрѣзать луковицу, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ рыбою и масломъ, обжарить, влить воды и поставить на четверть часа на самый сильный огонь. Похлебка готова, какъ только вскипятить разъ или два.

ВЫДАТЬ.

Луку 2 — 3.
Рыбы до 2 фунт.
Масла прован. до полуфунта.
Перцу, соли.
Апельсинной корки.
Чесноку 1 зуб.

Винегретъ изъ тѣльнаго.

Возьми тѣльнаго (см. обѣдъ 251), нарѣжь ломтиками, обжарь въ маслѣ, остуди; изжарь рыбы, сними съ костей, нарѣжь

кусочками; тѣльное и рыбу уложи на блюдо, облей слѣдующимъ соусомъ: ложку или двѣ ложки прованскаго масла сотри съ приготовленною горчицею, посоли, прибавь сахару, разведи уксусомъ и положи еще каперсовъ. Сверху убери винегретъ кружечками лимона, мочеными яблоками, крыжовникомъ, вишнями, смородиною, и посолить рубленою зеленью.

ВЫДАТЬ.

Тѣльнаго отъ 1 до полутора ф.
Масла 2 до 3 лож.
Рыбы мелкой 2 ф.
Яблокъ мочен. 2.
Крыжовн., вишень, смородины.
Масла пров. 1 до 2.
Горчицы 1 лож.
Соли, сахару, уксусу.
Каперсовъ 1 лож.
Лимону половину.

Линь въ соусѣ.

Опустить линей въ кипятокъ, чтобы снять кожу; обрѣзать плавники, жабры; выпотрошить, вытереть до суха. Нарѣзать кусками, обдать кипяткомъ, переложить въ холодную воду, откинуть на рѣшето; обжарить; стереть масло съ мукою, поджарить, развесть водою и бѣлымъ виномъ, положить соли и шампиньоновъ. Опустить рыбу и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Линей 3.
Масла полфунта.
Муки 2 лож.
Вина 1 стак.
Шампиньоновъ 7—10.

Вафли.

На каждый стаканъ опары положи по ложкѣ масла, замѣси тѣсто, какое нужно для вафель, дай подняться два раза и пеки вафли. Подаютъ съ сахаромъ и миндальнымъ молокомъ, или съ вареньемъ.

ОБѢДЪ 304.

1. Гороховый супъ. — 2. Угри подъ соусомъ. — 3. Миндальное пирожное съ фисташками.

Гороховый супъ.

Свари горохъ въ водѣ, откинь на рѣшето, а потомъ протри чрезъ рѣшето же, разведи отваромъ изъ-подъ гороху, заправь масломъ и жаренымъ лукомъ и поставь вариться. Подаютъ съ кусочками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ постномъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Гороху 1 до полутора ф.
Масла 3 лож.
Луку 1.
Бѣлаго хлѣба половину.

Угри подъ соусомъ.

Сними съ угря кожу, вычисти его, а потомъ отвари въ соленой водѣ, прибавивши лавроваго листу, петрушки, чабру и стаканъ бѣлаго вина. Когда сварится, нарѣжь ломтями, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и поджарь на ростерѣ. Соусъ къ нему: возьми отвару изъ-подъ угря, разведи имъ ложку муки, стертой съ масломъ; вскипяти, помѣшивая, чтобы не было комковъ, прибавь горошчатаго перцу, лавроваго листу, гвоздики, каперсовъ, оливокъ, дай поспѣть и, когда будешь подавать, выжми сокъ изъ лимона.

ВЫДАТЬ.

Угря 1.
Лавроваго листу 2.
Петрушки 1 кор.
Чабру; бѣлаго вина 1 ст.
Сухарей 3.
Для соуса.
Муки 1 лож.
Масла 1 лож.
Перцу 10.
Лавр. листу 1 до 2.
Гвоздики 2.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 8.
Сокъ изъ лимона.

Миндальное пирожное съ фисташками.

Очистить четверть ф. миндалю, истолочь его, подливая немного воды, смѣшать какъ можно лучше съ четвертью ф. муки, осьмушкой ф. сахару и цедрою съ половины лимона, прибавить фисташекъ 8 золот., истолокши ихъ; раскатать, подсыпая муки; нарѣзать фигурками и испечь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю четверть ф.
Муки четверть ф.
Сахару осьмушку.
Цедры съ половины лимона.
Фисташекъ 8 золот.

ОБѢДЪ 305.

1. Супъ изъ помъ д'амуръ. — 2. Соусъ изъ русскихъ бобовъ. — 3. Бланманже шоколадное.

Супъ изъ помъ д'амуръ.

Разрѣзать помъ д'амуръ пополамъ, вынуть косточки и собрать сокъ; изрѣзать мелко осетрины соленой, 4 луковицы, нѣсколько

зелени петрушки; положить все это въ кастрюлю съ масломъ и поставить на умѣренный огонь. Положить туда же хлѣбнаго мякиша, вскипятить разъ, протереть сквозь сито и развесть рыбнымъ отваромъ.

ВЫДАТЬ.

Помъ д'амуръ 10 .	Петрушки зелени 1 горсть.
Осетрины соленой полфунта.	Мякишъ изъ половины хлѣба.
Луку 4.	Рыбы для отвара 2 ф.

Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Отвари бобы, откинь на рѣшето, сложи въ кастрюлю, налей грибнаго отвара, прибавь кусокъ сахару и кипяти. Между тѣмъ отвари шляпки сухихъ грибовъ, откинь на рѣшето, заваляй въ мукѣ и жарь. Когда будутъ готовы, выложи на блюдо и облей сказаннымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Бобовъ 1 до полутора ф.	Муки 1 лож.
Сахару 1 кусокъ.	Масла 2 лож.
Бѣлыхъ грибовъ четверть ф.	

Бланманже шоколадное.

Натереть четверть ф. шоколаду, поджечь въ кастрюлькѣ, развесть молокомъ изъ четверти ф. сладкаго и 10 зер. горькаго миндалю, процѣдить, всыпать три осьмушки ф. сахару, прибавить пол. стакана клею; вылить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду четверть ф.	Клею 8 до 12 зол.
Миндалю четверть ф.	Сахару три осьмушки ф.
Горькаго 10 зер.	

ОБѢДЪ 306.

1. Супъ съ шариками.—2. Треска, приготовленная по французскому способу.—3. Кисель яблочный.

Супъ съ шариками.

Отварить три осьмушки ф. рису, смѣшать съ рубленою рыбой, хлѣбомъ, мукою, солью, перцемъ, надѣлать шариковъ и опустить въ рыбный отваръ.

ВЫДАТЬ.

Рису три осьмушки ф.	Рыбы для отвара 2 ф.
Рыбы полфунта.	Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корн.
Мякиша хлѣбнаго, муки, соли, перцу.	

Треска, приготовленная по француз. способу.

Положи треску на сутки въ холодную воду, а на утро разрѣжь ее на куски, уложи въ кастрюлю, влей прованскаго масла, два анчоуса, снявши ихъ съ костей и изрубивши, прибавь рубленой зелени петрушки, луку, луку-шарлоту, ползубка чесноку, три ломтя лимону, поставь на огонь и вари въ теченіе получаса.

ВЫДАТЬ.

Трески 3 ф.	Луку 1.
Прованск. масла 2 до 3 лож.	Шарлоту 3 до 4.
Анчоусовъ 2.	Чесноку половину зуб.
Зелени петрушки.	Лимону одну треть.

Кисель яблочный.

Изрѣзать яблоки, отварить въ водѣ съ корицею, процѣдить сквозь сито. Смѣшать 1 ст. соку съ 1 ст. картофельной муки, четверть ф. сахару и сокомъ изъ половины лимона, и вылить въ остальной кипящій сокъ, постоянно мѣшая. Вылить въ формы и застудить.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ большихъ 8.	Муки картоф. 1 ст.
Лимона половину.	Сахару четв. ф.

ОБѢДЪ 307.

1. Солянка съ семгой.—2. Грибы съ хрѣномъ.—3. Щука въ соку.—4. Кисель квасной.

Солянка съ семгой.

Приготовляется точно также, какъ солянка изъ щуки (см. обѣдъ 257).

Грибы съ хрѣномъ.

Положи въ кастрюлю размоченныхъ бѣлыхъ грибовъ, петрушки, моркови, двѣ изрѣзанныя луковицы, налей воды, вскипяти; положи лавроваго листу, свѣжаго лимона, соли, и вари пока поспѣютъ; тогда выложи въ глубокое блюдо, остуди, положи тертаго хрѣна по вкусу и подавай.

ВЫДАТЬ.

Бѣлыхъ грибовъ четверть ф.
Петрушки 1 кор.
Моркови 1.
Соли, хрѣну.
Луку 2.
Лавроваго листу 2.
Лимона половину.

Щука въ соку.

Положить на дно кастрюли зелени петрушки, сельдерею, луку, влить немного воды, положить приготовленную щуку, накрыть кастрюлю и держать на самомъ умѣренномъ огнѣ въ теченіе получаса; влить полбутылки бѣлаго вина, закрыть кастрюлю и поставить въ печь. Когда щука поспѣетъ, уложить ее на блюдо и облить сокомъ, какой окажется въ кастрюлѣ, но сперва процѣдить его сквозь сито.

ВЫДАТЬ.

Щуку 1.
Зелени петрушки и сельдерею по 1 гор.
Луку 1—2.
Соли, лавров. листу.
Бѣлаго вина полбутылки.

Кисель квасной.

Возьми двѣ бутылки хорошаго квасу, одну изъ нихъ вскипяти, а въ другой разведи достаточное количество картофельной муки и вылей въ кипящій квасъ; вари, постоянно помѣшивая, въ теченіе получаса, разлей въ формы, застуди и подавай съ мелкимъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Квасу 2 бут.
Муки картоф. три четв. ст.

ОБѢДЪ 308.

Супъ изъ фасоли.—2. Соусъ изъ стерляди.—3. Рисовая каша съ изюмомъ.

Супъ изъ фасоли.

Обварить молодую фасоль, откинуть на рѣшето; поджарить въ маслѣ рубленой петрушки, положить фасоль, налить воды, посолить и кипятить. За полчаса до обѣда влить 1—2 рюмки вина.

ВЫДАТЬ.

Фасоли 1 ф.
Масла 3 лож.
Петрушки зелени.
Вина 1—2 рюмки.

Соусъ изъ стерляди.

Вычисти, выпотроши и нарѣжь кусками стерлядь, поджарь въ маслѣ; вымой нѣсколько трюфелей, положи вмѣстѣ съ стерлядью въ кастрюлю, влей лимоннаго соку, бульону, прибавь рубленой петрушки и держи на огнѣ, пока все поспѣетъ.

ВЫДАТЬ.

Стерлядь 1.
Масла 2 лож.
Трюфелей 3 до 4.
Лимоннаго соку 2 лож.
Рубленой зелени петрушки.

Рисовая каша съ изюмомъ.

Вари, какъ варишь простую гречневую кашу, и когда поспѣетъ, смѣшай ее съ изюмомъ, сахаромъ и прованскимъ масломъ, потомъ вымажь форму масломъ, обсыпь тертымъ хлѣбомъ, выложи кашу и поставь въ печь, чтобы запеклась.

ВЫДАТЬ.

Рису 1 ф.
Изюму пол. ф.
Сухарей, масла.
Сахару 3 лож.
Масла провен. 2 до 3.

ОБѢДЪ 309.

1. Супъ съ фаршированнымъ лактукомъ.—2. Каша размазня.—3. Жареный картофель.

Супъ съ фаршированнымъ лактукомъ.

Опустить нѣсколько кочней лактука въ кипятокъ на четверть часа; отогнуть листья, вынуть сердцевину и на мѣсто ея положить фаршъ изъ рыбы; связать и опустить въ кипящій бульонъ.

ВЫДАТЬ.

Лактуку 4—5 кочн.
Рыбы 3 ф.
Хлѣба половину.
Рису чайн. чашку.
Перцу, соли.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 корн.

Каша размазня.

Вымой сухихъ снятковъ, сдѣлай изъ нихъ отваръ и засыпь гречневою крупой, чтобы вышла жидкая каша.

ВЫДАТЬ.

Сятковъ сухихъ четверть ф.
Соли.
Крупъ гречневыхъ.

Жареный картофель.

Свари картофель, сними кожу, нарѣжь кружечками, посоли обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ, укладывая на сковороду только по одному ряду.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 15.
Муки 2 лож.
Масла четверть ф.
Соли.

ОБѢДЪ 310.

1. Супъ пюре съ шампиньонами.—2. Треска.—3. Рисъ съ миндальнымъ молокомъ.

Супъ пюре съ шампиньонами.

Вымыть шампиньоны, обрѣзать концы корешковъ, положить на сковороду, влить лимоннаго соку и воды, поставить на огонь и дать утомиться; откинуть на рѣшето, изрубить, протереть сквозь холстъ; положить протертые шампиньоны въ кастрюлю съ масломъ, обжарить, влить жидкаго грибнаго отвара, вскипятить, процѣдить чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Шампиньоновъ 15—20.
Лимонъ 1.
Масла 2—3 лож.
Грибовъ для отвара 6—7.

Треска.

Намажь сковороду масломъ, уложи петрушкою, рубленымъ лукомъ, шарлотомъ, перцемъ, влей ложку прованскаго масла. Положи на это треску, нарѣзанную тонкими ломтиками и уже сваренную; обсыпь ее сверху тѣми же вещами, какими устлана сковорода, облей прованскимъ масломъ и поставь въ печь, чтобы поспѣло и зарумянилось.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 лож.
Петрушки зелени, луку 2.
Шарлоту 2 до 3; перцу.
Масла прован. 2 лож.
Трески 2 ф.

Рисъ съ миндальнымъ молокомъ.

Разварить полтора ст. рису, откинуть на рѣшето и подавать съ миндальнымъ молокомъ изъ четверть ф. сладкаго, 5 зеренъ горькаго миндалю и 4 кусковъ сахару.

ВЫДАТЬ.

Рису полтора ст.
Сахару 4 куска.
Миндалю горькаго 5 зер.
Миндалю сладкаго четверть ф.

ОБѢДЪ 311.

1. Супъ пюре изъ рѣпы.—2. Жареные свѣжіе грибы.—3. Шарлотъ изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.

Супъ пюре изъ рѣпы.

Положить очищенную рѣпу въ кастрюлю съ масломъ, поставить на сильный огонь и почаще мѣшать. Когда рѣпа сдѣлается золотистаго цвѣта, влить чумичку рыбнаго отвара и чумичку грибнаго отвара; вскипятить, протереть сквозь сито; положить пюре въ кастрюлю и развесть рыбнымъ или грибнымъ отваромъ.

ВЫДАТЬ.

Рѣпы 12.
Масла 3-4 лож.
Соли, перцу.
Рыбы полторе ф.
Грибовъ 6—7.

Жареные свѣжіе грибы.

Перемой свѣжіе грибы, уложи на сковороду и облей масломъ, стертымъ съ мукой и водою, и жарь, подливая, если нужно, масла.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ свѣжихъ 2 глубокихъ тарелки.
Масла четверть ф.
Муки 2 лож.

Шарлотъ изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.

Очистить и нарѣзать ломтиками яблоки, положить въ кастрюлю, влить четверть ст. вина, прибавить сахару, корицы, и поджарить. Натереть чернаго черстваго хлѣба, поджарить его въ маслѣ. Вымазать форму масломъ, посыпать сахаромъ, положить рядъ

поджареннаго хлѣба, а на него рядъ яблокъ, потомъ опять хлѣба и т. д., послѣдній рядъ долженъ быть изъ хлѣба. Наложивши форму, поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ большихъ 5.
Вина четверть стак.
Сахару пол. стак.
Хлѣба черн. полтора ф.
Масла 4 лож.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

I. ГАРНИРЫ.

1) Пюре изъ раковъ.

Сваривши раковъ, очистить ихъ; скорлупу и клешни истолочь, подливая воды, въ которой варились раки; протереть сперва чрезъ рѣдкое, а потомъ чрезъ частое сито. Должна получиться кашицеобразная масса.

ВЫДАТЬ.

Раковъ 50 штукъ.

2) Пюре изъ курицы.

Изжаренную курицу остудить, снять съ костей, изрубить, истолочь, подливая бульону; потомъ протереть чрезъ сито, подлить еще бульону, положить соли по вкусу, сливочнаго масла и сливокъ.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 шт.
Масла 2 ложки.
Соли, сливокъ 1 ложку.
Сливочн. масла 1 ложку.

Точно также приготовляется пюре изъ дичи, съ тою только разницею, что вмѣсто сливокъ нужно подлить грибнаго соку или вскипяченной мадеры. Слѣдовательно, нужно выдать:

Дичи 1 большую или 2 маленьк. штук.
Сливочн. масла 1 ложку.
Грибнаго соку 2 ложки или мадеры полов. стакана.

3) Пюре изъ помъ д'амуръ.

Поджарить слѣдующіе нашинкованные коренья: петрушку, морковь, сельдерей и порей; когда они поджарятся, прибавить помъ д'амуръ, влить бульону полстакана и варить на легкомъ огнѣ. Когда помъ д'амуръ поспѣетъ, протереть чрезъ сито и уварить до желаемой густоты.

ВЫДАТЬ.

Петрушки, моркови, сельдерея, порея, луку по 2 шт.
Помъ д'амуръ 50 шт.
Масла 2 ложки.

4) Пюре изъ артишоковъ.

Взять одни только донышки и вскипятить; потомъ сварить въ бульонѣ, протереть чрезъ сито, прибавить до красна поджаренной муки, сливочнаго масла, соли, и вскипятить.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 50 шт.
Муки 2 лож.
Масла 2 лож.
Сливочнаго масла 1 лож.

5) Пюре изъ земляныхъ грушъ.

Вскипятить земляную грушу очищенную и лукъ, потомъ сжарить въ сливочномъ маслѣ, подливая бульону, растереть, всыпать муки, смѣшать и протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Земляной груши полфунта.
Луку 1 штуку.
Сливочнаго масла 2 ложки.
Бульону 1 стак.
Муки 1 ложку.

6) Пюре изъ тыквы.

Очищенную и изрѣзанную тыкву изжарить въ маслѣ подъ крышкой, протереть чрезъ сито и уварить до желаемой густоты, посолить и положить сахару и бѣлаго соусу.

ВЫДАТЬ.

Тыкву 1 мален. шт.
Масла отъ 2 до 3 лож.
Соли, сахару, по вкусу.
Бѣлаго соусу полстакана.

7) Пюре изъ сладкихъ кореньевъ.

Отваренные сладкіе коренья протереть чрезъ сито, смѣшать съ бѣлымъ соусомъ и сливочнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкихъ кореньевъ 1 ф.
Бѣлаго соусу до 2 стак.
Сливочн. масла 1 лож.

8) Пюре изъ моркови и рѣпы.

Поджарить изрубленный лукъ, прибавить морковь и рѣпу, дать поспѣть; потомъ всыпать муки, влить бульону, дать поспѣть и протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Луку 2 шт.
Моркови 5 шт.
Рѣпы 1 больш. штуку.
Муки 1 ложку.
Бульону 1 стак.

9) Пюре изъ луку.

Изжарить лукъ, прибавить сахару и упарить въ печкѣ; подлить вина, вскипятить, протереть чрезъ сито и смѣшать съ сливочнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Луку 6 шт.
Сахару полложки.
Масла 2 ложки.
Вина 1 стак.
Сливочн. масла 1 лож.

10) Пюре изъ спаржи и фасоли.

Отварить въ соленой водѣ спаржу и фасоль, протереть чрезъ сито, смѣшать съ бѣлымъ соусомъ и сливочнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Спаржи 1 фун.
Фасоли полфунта.
Бѣлаго соусу до 1 стак.
Сливочн. масла 1 ложку.

11) Пюре изъ зеленаго гороха.

Вылущить зеленый горохъ, и сварить его съ сливочнымъ масломъ, лукомъ, солью и водой, а потомъ истолочь и протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Зеленаго гороху 2 фунта.
Сливочнаго масла 1 лож.
Соли.
Луку 1 шт.

12) Пюре изъ бобовъ.

Изжарить и протереть чрезъ сито лукъ. Отварить бобы въ соленой водѣ, протереть чрезъ сито, смѣшать съ приготовленнымъ лукомъ, масломъ, и подлить бульону.

ВЫДАТЬ.

Луку 2 шт.
Бобовъ полфунта.
Масла сливочн. 1 лож.
Масла коровьяго 2 лож.

13) Пюре изъ чечевицы.

Сварить подъ крышкой чечевицу съ ветчиной, лукомъ, морковью и пореемъ. Когда поспѣетъ, коренья и ветчину вынуть, а чечевицу вмѣстѣ съ отваромъ протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Чечевицы 1 фунтъ.
Ветчины полфунта.
Луку, моркови, порею, по 2 штуки.

14) Пюре изъ каштановъ.

Снявши скорлупу, жарить въ маслѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать кожица; послѣднюю снять, а каштаны жарить и горячіе протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Каштановъ до 50 шт.	Масла.

15) Пюре изъ картофеля.

Очищенный и отваренный въ соленой водѣ картофель размять, протереть чрезъ сито, смѣшать съ масломъ, мукой, посолить, развесть бульономъ или молокомъ и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 10 до 15 шт. Масла 2 лож. Муки 1 лож.	Соли. Бульону или молока 1 ст.

16) Пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Вскипятить въ соленой водѣ очищенные и нарѣзанные огурцы, потомъ сжарить подъ крышкой, смѣшать съ бѣлымъ соусомъ и протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ 10 шт. Масла до 2 лож.	Для бѣлаго соуса.

17) Пюре изъ шампиньоновъ.

Изжарить изрубленные шампиньоны, смѣшать съ бѣлымъ соусомъ и сливками, дать поспѣть и протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Шампиньоновъ 15 шт. Масла до 2 лож.	Для бѣлаго соуса. Сливокъ полстакана.

Точно также приготовляется пюре изъ свѣжихъ грибовъ.

18) Пюре изъ труфелей.

Сварить въ бульонѣ труфельные очистки съ пряностями; отваръ слить, а очистки истолочь, подливая отвару; протереть чрезъ сито, посолить и прибавить краснаго соусу. Количество выдаваемыхъ припасовъ зависитъ отъ вкуса.

19) Пюре изъ риса.

Разварить въ бульонѣ рисъ, протереть сквозь сито и развесть бульономъ.

ВЫДАТЬ.

Рису полфунта.	

20) Пюре изъ перловой крупы.

Разварить крупу въ небольшомъ количествѣ бульона съ масломъ, протереть чрезъ сито и смѣшать съ бѣлымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Перловой крупы полфунта. Масла 1 ложку.	Для бѣлаго соуса.

21) Пюре изъ щавеля.

Сварить въ водѣ очищенный и вымытый щавель, откинуть на рѣшето, протереть сквозь сито и смѣшать съ небольшимъ количествомъ бѣлаго соусу.

ВЫДАТЬ.

Щавелю полтора фунта.	Бѣлаго соусу полстакана.

Точно также приготовляется пюре изъ шпината.

22) Кнель изъ курицы, телятины, дичи, рыбы и раковъ.

Истолочь мясо, смѣшать съ намоченнымъ мякишемъ, истолочь, посолить, положить яйца, опять истолочь, протереть чрезъ сито, и, если надобна нѣжная кнель, прибавить сливокъ. Затѣмъ спускать этотъ фаршъ съ ложки въ кипящую соленую воду, и когда кнель поспѣетъ, вынуть ее.

ВЫДАТЬ.

Куринаго мяса, телятины, или дичи 1 фун. Бѣлаго хлѣба полфунта. Масла три осьмыхъ фунта.	Яицъ 2 штуки. Сливокъ 1 стаканъ.

Для кнели изъ телятины, дичи и рыбы выдать, вмѣсто хлѣба, какого либо соусу; для кнели изъ раковъ вмѣсто сливочнаго масла кладется раковое.

23) Кнель съ труфелемъ.

Приготовить куриную кнель № 22, прибавя изрубленныхъ 2—3 штукъ труфелей.

24) Кнель охотничья.

Приготовить кнель изъ дичи № 22 и вмѣсто сливокъ положить пюре изъ дичи.

25) Неаполитанская.

Въ куриную кнель № 22 прибавить пюре изъ помъ д'амуръ № 3.

26) Кнель зеленая.

Вскипятить въ соленой водѣ по горсти шпинату, зеленой петрушки и зеленаго луку; протереть чрезъ сито и смѣшать съ кнелью № 22.

27) Гратанъ.

Изжарить тонкіе ломтики телячьей печенки между двумя слоями шпигу; когда поспѣетъ, остудить, изрубить со шпигомъ и дичью, истолочь, протереть чрезъ сито.

ВЫДАТЬ.

Телячьей печенки 1 фунтъ.	Перцу, соли.
Шпигу четверть фунта.	Масла 1 ложку.
Дичи полфунта.	

28) Кнель императорская.

Куриную кнель № 22 смѣшать со стаканомъ сливокъ, положить на сковороду, сравнять и поставить въ печь. Когда поспѣетъ, снять со сковороды и нарѣзать кусочками.

29) Кнель годиво.

Изрубить 1 ф. рябчиковъ и полтора фунта говяжьяго жиру, прибавить яйцо, соли, кусокъ льда, истолочь, протереть чрезъ сито, прибавить изрубленныхъ шампиньоновъ и поставить на ледъ, чтобы застыла.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 1 фунтъ.	Яйцо 1 штуку.
Говяжьяго жиру полтора фунта.	Шампиньоновъ 4 штуки.

30) Пѣтушьи гребешки.

Завернувши пѣтушьи гребешки въ салфетку, опустить на минуту въ кипятокъ, снять кожицу и вскипятить, потомъ остудить, облить лимоннымъ сокомъ и сварить въ бульонѣ.

ВЫДАТЬ.

Пѣтушьихъ гребешковъ полфунта.	Лимонъ 1 штуку.

31) Сладкое мясо.

Вымочить въ водѣ, снять кожицу и сварить въ бульонѣ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго мяса полфунта.

32) Телячьи мозги.

Вымочить хорошенько въ водѣ, снять кожицу и вскипятить въ водѣ съ солью, лукомъ, уксусомъ и перцемъ; потомъ вынуть осторожно и дать водѣ стечь.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ мозговъ 4 штуки.	Уксусу 1 ложку.
Луку 1 штуку.	Перцу 12 горошинъ.

33) Телячьи ножки.

Заправленныя телячьи ножки вскипятить разъ въ соленой водѣ, потомъ обрѣзать жилки, вымыть въ теплой водѣ и сварить съ кореньями; когда поспѣютъ, положить подъ прессъ.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ ножекъ 4 штуки.	Моркови, луку, по 1 штуки.
Петрушки, сельдерею.	

34) Фрикадели изъ почекъ.

Смѣшать мелко изрубленный поджаренный лукъ съ изрубленною телячьею почкой, толчеными сухарями, яйцами, сметаной, перцемъ, истолочь и спускать съ ложки въ соленый кипятокъ.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ почекъ 2 штуки.	Сухарей 5 штукъ.
Луку 1 штуку.	Яицъ 2 штуки.
Масла 1 ложку.	Сметаны 1 ложку.

35) Фрикадели изъ говядины или телятины.

Смѣшать мелко изрубленный поджаренный лукъ съ изрубленнымъ мясомъ и почечнымъ саломъ, прибавить хлѣба, яйцо, соли, истолочь и спускать съ ложки въ соленый кипятокъ.

ВЫДАТЬ.

Говядины или телятины полфунта.
Почечнаго сала 1 осьмую фунта.
Бѣлаго хлѣба.
Яйцо 1 штуку.
Луку 1 штуку.
Масла 1 ложку.

36) Шампиньоны.

Смѣшать 1 стаканъ воды съ сокомъ изъ 1 лимона, спускать въ эту смѣсь шампиньоны по мѣрѣ того, какъ они будутъ чиститься; потомъ прибавить масла, соли и вскипятить; остудить.

ВЫДАТЬ.

Лимонъ 1 штуку.
Шампиньоновъ 15 штукъ.
Масла 1 ложку.

37) Рубленые шампиньоны.

Смѣшать мелко изрубленный и поджаренный шарлотъ съ изрубленными шампиньонами, дать поспѣть, прибавить перцу, соли и рубленой зеленой петрушки и размѣшать.

ВЫДАТЬ.

Шарлоту 4 штуки.
Шампиньоновъ 10 штукъ.
Масла 2 ложки.
Перцу, соли, зелен. петрушки.

38) Труфели.

Вытереть труфели жесткой щеткой, срѣзать верхнюю кожицу и сварить въ мадерѣ съ бульономъ. Когда поспѣютъ, вынуть, а сокъ употреблять для соусовъ.

39) Сморчки.

Вымыть сморчки, опустить въ соленый кипятокъ и дать вскипѣть разъ; потомъ переложить ихъ въ холодную воду.

ВЫДАТЬ.

Сморчковъ 1 тарелку.
Зеленаго луку 1 горсть.
Масла.

40) Телячья головка.

Очистить телячью головку, снять съ костей, опустить въ горячую воду, поставить на огонь и, когда начнетъ закипать, переложить въ холодную воду, вымыть, очистить, нарѣзать кусками, положить въ кастрюлю, прибавить зеленаго луку, зелени петрушки, соли, лимоннаго соку; облить бѣлымъ соусомъ и сварить.

Бѣлый соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Стереть чухонское масло съ мукою, солью и перцемъ, поставить на огонь, влить немного воды и размѣшивать на огнѣ, пока соусъ сдѣлается густымъ, причемъ онъ не долженъ кипѣть; снять съ огня, прибавить уксусу или лимоннаго соку; можно подбить желтками, и тогда соусъ будетъ гуще.

ВЫДАТЬ.

Телячью головку 1 шт.
Зелен. луку и петрушки.
Лимон. соку 1 ложку.
Для соусу:
Чухонскаго масла четверть ф.
Муки 1 ложку.
Соли, перцу.
Уксусу, или соку лимон. 1 лож.
Желтковъ до 2 шт.

41) Небо.

Вымытое небо опустить въ кипятокъ минуты на двѣ и потомъ снять съ него кожицу; положить въ горячую воду и когда закипитъ, вынуть, облить холодною водой, очистить и сварить въ бульонѣ. Когда поспѣетъ, остудить и положить подъ легкій прессъ.

42) Риволи (для супа).

Въ кнель № 22 прибавить раковаго масла. Изжарить въ маслѣ нашинкованныя коренья: сельдерей, порей, петрушку, шампиньоны; влить бульону и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ выкипитъ, а коренья сдѣлаются совершенно мягки. Сложить ихъ въ суповую чашку, прибавить вышесказанную кнель и выпускныя яйца.

ВЫДАТЬ.

Для кнели № 22.
Раковаго масла 1 лож.
Масла до 2 лож.
Петрушки, сельдерею, порею по 1 шт.
Шампиньоновъ 10 шт.
Яицъ 4 шт.

43) Равіоли (для супа)

Къ кнели № 22 прибавить изрубленныхъ и изжаренныхъ куриныхъ филеевъ, тертаго сыру и отвареннаго шпинату; смѣшать;

класть этотъ фаршъ на кружки изъ полусдобнаго тѣста; защипать каждый кружекъ въ видѣ пирожка. Предъ подачею, сварить въ соленомъ кипяткѣ и переложить въ суповую чашку.

ВЫДАТЬ.

Для кнели № 22.
Курин. филеевъ 2 шт.
Тертаго сыру четв. фун.
Шпинату 1 ложку.

Полусдобное тѣсто готовится такъ: въ ямку сдѣланную въ мукѣ, положить яйцо и масло, и замѣшивать по немногу, подливая воды и забирая муку. Когда вся мука обратится въ густое тѣсто, тогда надобно его мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно начнетъ отдѣляться отъ стола.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Масла полложки.
Яйца 1 шт.

44) Заварный кремъ шателень (для супа).

Приготовить пюре № 9, смѣшать съ сырыми сливками, желтками, посолить, процѣдить чрезъ сито; прибавить сваренаго зеленаго гороху, разлить въ формочки и сварить на пару.

ВЫДАТЬ.

Пюре № 9, 4 ложки.
Сырыхъ слив. 1 ст.
Желтковъ 10 шт.
Зелен. гороху 2 лож.

45) Заварный кремъ Севиньи (для супа).

Смѣшать 4 ложки пюре, № 2, ложку соусу (см. № 40) и 7 желтковъ; разлить въ формочки и сварить на пару.

ВЫДАТЬ.

Пюре № 2 4 ложки.
Бѣл. соусу 1 ложку.
Желтковъ 7 шт.

46) Заварный кромъ ройяль (для супа).

Поступать, какъ сказано въ № 45, съ тою только разницею, что вмѣсто соусу кладутъ 1 ложку вскипяченныхъ и остывшихъ сливокъ и сахару по вкусу.

47) Заварный кремъ (для супа).

Вскипятить бѣлый соусъ (см. № 40) съ сотерномъ, смѣшать съ пюре № 17, яйцами и желтками, процѣдить чрезъ сито, разлить въ формочки и сварить на пару.

ВЫДАТЬ.

Для бѣлаго соусу.
Сотерну 1 ст.
Пюре 2 лож.
Яицъ 2 шт.
Желтковъ 10 шт.

48) Заварный кремъ другимъ манеромъ (для супа).

Смѣшать бульонъ съ яйцами и желтками, посолить, прибавить немного сухаго бульону, процѣдить чрезъ сито, разлить въ формочки и сварить на пару.

ВЫДАТЬ.

Бульону 3 ст.
Желтковъ 10 шт.
Яицъ 2 шт.
Сухаго бульону.

49) Заварные бисквиты (для супа).

Растопить масла и размѣшивать, пока застынетъ; тогда выпустить по одному желтки и размѣшивать, пока смѣсь не поднимется; прибавить муки, соли, рубленой зелени или вмѣсто ея тертаго сыру, взбитые бѣлки, и размѣшивать снизу вверхъ; испечь на сковородѣ, вымазанной масломъ, и, когда поспѣетъ, нарѣзать кусочками.

ВЫДАТЬ.

Масла 4 ложки.
Желтковъ 6 шт.
Муки 4 лож.
Соли, рублен. зелени или тертаго сыру.
Бѣлковъ 6 шт.

50) Начинка для пирожковъ.

Снять филеи съ птицы, вынуть жилы, обжарить, остудить, нарѣзать кусочками, залить соусомъ сюпремъ и сварить на пару.

ВЫДАТЬ.

Филеевъ 1 ф.
Масла до 2 лож.

Соусъ сюпремъ: взять поровну консоме и бѣлаго кули, уварить до половины; прибавить немного масла и варить на сильномъ огнѣ; когда соусъ начнетъ густѣть, снять съ огня и прибавить лимоннаго соку.

ВЫДАТЬ.

Консоме и бѣлаго кули, по 2 ст.
Масла 1 ложку.
Лимон. соку полложки.

51) Начинка изъ шампиньоновъ.

Приготовить шампиньоны, какъ сказано въ № 36, нарѣзать кусочками, прибавить телячьи мозги № 32, залить соусомъ фи-

нансьеръ, который приготовляется такъ: вскипятить рейнвейнъ, труфельный сокъ и сокъ изъ шампиньоновъ; прибавить краснаго соусу и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Для № 30.
Для № 32.
Для соусу:
Рейнвейну 2 стак.
Труфельн. соку полстак.
Соку изъ шампин. полстак.
Краснаго соусу 3 лож.

52) Начинка изъ рыбы.

Нарѣзать кусочками рыбные филеи, изжарить въ маслѣ, посолить, посыпать рубленою зеленью, облить бѣлымъ соусомъ (см. № 40).

53) Фаршъ изъ вязиги.

Положить на полчаса въ теплую воду вязигу; вынуть, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; прибавить кусочки отваренной малосольной рыбы, рубленыхъ крутыхъ яицъ и отварнаго рису.

ВЫДАТЬ.

Вязиги полфунта.
Малосольной рыбы 1 ф.
Яицъ 3 шт.
Рису 6 лож.

54) Глазурь.

Растирать сахаръ съ бѣлкомъ до тѣхъ поръ, пока масса побѣлѣетъ и поднимется; тогда влить нѣсколько капель лимоннаго соку и опять растирать, пока глазурь начнетъ застывать на ложкѣ. Глазурь изъ миндаля приготовляется слѣдующимъ образомъ: толченый миндаль стереть съ бѣлками, пропустить чрезъ сито и смѣшать съ такимъ количествомъ сахару, чтобы глазурь была не очень густа.

ВЫДАТЬ.

Сахару полфунт.
Бѣлокъ 1 шт.
Для миндальной.
Миндалю 1 осьмую ф.
Бѣлковъ 2 шт.
Сахару до полуф.

55) Говяжье желе.

Разрубить телячью голяшку, прибавить обрѣзки отъ телятины, луку, моркови, петрушки, налить бульону; варить, не давая сильно кипѣть, при чемъ снимать пѣну и подливать по немногу холодной воды. Когда голяшка поспѣетъ, процѣдить чрезъ салфетку, оттянуть взбитымъ бѣлкомъ, опять процѣдить и уварить до густоты соуса.

ВЫДАТЬ.

Телячью голяшку 1 шт.
Обрѣзковъ отъ телятины.
Луку 2 шт.
Моркови, петрушки, по 1 шт.
Бѣлокъ 1 шт.

56) Рыбное желе.

Варить нарѣзанную ломтями морковь и лукъ, зеленую петрушку, лавровый листъ и обрѣзки отъ рыбы, съ рыбнымъ бульономъ; варить до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается довольно густъ, тогда поступать, какъ сказано въ № 55.

ВЫДАТЬ.

Моркови 1 шт.
Луку 3 шт.
Зеленой петрушки.
Лавров. лист. 3 шт.
Рыбныхъ обрѣзокъ.
Бѣлокъ 1 шт.

57) Желатинъ изъ телячьихъ ножекъ.

Очистить и вымыть телячьи ножки, снять съ костей, положить въ горячую воду, вынуть, когда закипятъ, еще разъ очистить; отваръ процѣдить и опять варить съ ножками на легкомъ огнѣ. Когда ножки разварятся совсѣмъ, процѣдить чрезъ сито, дать отстояться, снять весь жиръ, прибавить бѣлаго вина, оттянуть бѣлками, процѣдить чрезъ салфетку и уварить.

ВЫДАТЬ.

Телячьихъ ножекъ 4 шт.
Бѣлаго вина полст.
Бѣлковъ 2 шт.

58) Гренки.

Мякишъ бѣлаго хлѣба изрѣзать тонкими четвероугольниками, поджарить въ растопленномъ маслѣ, перевернуть на другую сторону, поджарить и высушить въ печи.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго хлѣба полов.
Масла 2 ложки.

II. САЛАТЫ.

59) Лактукъ.

Перебрать, вымыть въ холодной водѣ, отжать, изрѣзать; смѣшать уксусъ, прованское масло, горчицу, сахаръ и соль, и этою смѣсью облить салатъ и перемѣшать хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Пактуку полтора ф.
Уксусу 2 лож.
Прованск. масла 3 лож.
Горчицы 1 чайн. лож.
Сахару и соли, по вкусу.

60) Капуста.

Нашинковать утромъ бѣлую или красную капусту, вымыть, хорошенько посолить и оставить такъ до обѣда. Предъ обѣдомъ, отжать и, если капуста очень солона, сполоснуть водой, потомъ облить слѣдующею смѣсью: 3 ложки уксусу, 2 ложки прованскаго масла, яичный желтокъ, 1 чайную ложку горчицы, немного сахару и соли, смѣшать и взбить.

ВЫДАТЬ.

Капусты полторы тарелки.
Уксусу 3 лож.
Прованск. масла 2 лож.
Желтокъ 1 шт.
Горчицы 1 чайн. лож.
Соли, сахару, по вкусу.

61) Кочанный салатъ.

Снять листья, вымыть, отжать, изрѣзать. Облить слѣдующею смѣсью: сметана, уксусъ, сахаръ, соль и яичный желтокъ; или вмѣсто этого, можно облить салатъ такою же смѣсью, какая приготовляется для лактука.

ВЫДАТЬ.

Салата полтора ф.
Сметаны до полуторы ложки.
Уксусу 3 лож.
Сахару, соли, по вкусу.
Яичный желтокъ 1 шт.

62) Огурцы свѣжіе.

Очистить и нарѣзать кружками свѣжіе огурцы; смѣшать прованское масло, уксусъ, соль и толченый перецъ, и этою смѣсью облить огурцы.

ВЫДАТЬ.

Огурцовъ свѣжихъ 10 шт.
Уксусу 2 лож.
Прованск. масла 2 лож.
Перцу, соли.

63) Сборный.

Взять поровну лактуку, цикорію, кочаннаго салата, вымыть, отжать, сложить на блюдо, убрать огурчиками въ уксусѣ, каперсами, оливками, и облить слѣдующею смѣсью: стереть вмѣстѣ яичный желтокъ, горчицу, соль, сахаръ, прованское масло и уксусъ.

ВЫДАТЬ.

Лактуку полфунт.
Цикорію полфунт.
Кочан. салата полфунт.
Огурчиковъ 1 лож.
Огурцовъ 2 шт.
Каперсовъ 1 лож.
Оливокъ 1 лож.
Яичный желтокъ 1 шт.
Горчицы 1 чайн. лож.
Прованск. масла 2 лож.
Сахару 1 чайн. лож.
Перцу, соли.
Уксусу 4 лож.

64) Свекла.

Испечь и остудить свеклу, очистить ее, нарѣзать кружками, облить слѣдующею смѣсью: прованское масло, уксусъ, рубленая зелень петрушки, соль и перецъ.

ВЫДАТЬ.

Свеклы 4 шт.
Прованск. масла 2 лож.
Уксусу 2 лож.
Зелени петрушки.
Перцу, соли.

65) Крессъ-салатъ.

Перебрать крессъ-салатъ, вымыть, откинуть на рѣшето и, когда стечетъ вся вода, облить прованскимъ масломъ съ усксусомъ и солью.

ВЫДАТЬ.

Крессъ-салату полфунт.
Прованск. масла до 2 лож.
Уксусу до 2 лож.
Соли.

66) Маринованная свекла.

Сварить свеклу, очистить и нашинковать ее, натереть хрѣну; положить въ банку слой хрѣну, слой свеклы, слой хрѣну, посыпать толченымъ тминомъ; класть слоями до тѣхъ поръ, пока банка не будетъ полна; залить вскипяченнымъ уксусомъ.

ВЫДАТЬ.

Свеклы 15 шт.
Хрѣну 8 корн.
Уксусу до 2 стак.
Тмину.

67) Брусника.

Вскипятить патоку съ рубленною апельсинною или лимонной коркой, развесть уксусомъ и залить бруснику.

ВЫДАТЬ.

Патоки 3 стак.
Апельсин. или лимон. корки.
Бруснику 6 ст.
Уксусу.

68) Спаржа.

Нарѣзать спаржу кусочками, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить и облить прованскимъ масломъ съ уксусомъ и солью.

ВЫДАТЬ.

Спаржи полфунта.	Уксусу 2 лож.
Прованск. масла 1 лож.	Соли.

69) Цикорій.

Оставить только желтые листья, промыть и облить прованскимъ масломъ съ уксусомъ и солью.

ВЫДАТЬ.

Цикорію полтора ф.	Уксусу 3 лож.
Масла прованск. 2 лож.	Соли.

70) Картофель въ видѣ салата.

Отварить въ соленой водѣ очищенный картофель, нарѣзать его ломтиками, уложить на блюдо, убрать огурчиками въ уксусѣ, свареною свеклой, анчоусами, каперсами; смѣшать прованское масло съ уксусомъ, перцемъ, солью, и этою смѣсью облить приготовленный картофель.

ВЫДАТЬ.

Картофелю до 20 шт.	Каперсовъ 1 ложку.
Огурчиковъ 2 лож.	Прованск. масла 2 лож.
Свеклы 1 шт.	Уксусу 4 лож.
Анчоусовъ 4 шт.	Перцу, соли.

Кромѣ того, вмѣсто салата подаются моченые и маринованные плоды, ягоды, грибы, по нѣскольку сортовъ вмѣстѣ или каждый сортъ отдѣльно.

III. ТѢСТО.

71) Постное.

Насыпать муки на столъ, сдѣлать посрединѣ ямку и лить понемногу воды, забирая муку, пока она вся не обратится въ довольно крутое тѣсто. Тѣсто надобно мѣсить до тѣхъ поръ, какъ оно начнетъ отдѣляться отъ стола и сдѣлается совершенно гладко; накрыть полотенцемъ и дать отстояться.

ВЫДАТЬ.

Муки 1—1½ фунт.

72) Полусдобное.

Приготовляется, какъ сказано въ № 71, но кладется 1 яйцо на каждый фунтъ муки и полложки масла.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.	Яицо 1 шт.
Масла полложк.	

73) Заварное.

2 ложки воды, 2 ложки растопленнаго масла, цедры съ половины лимона, 3 золотн. сахару; смѣшать и поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, снять съ огня, выпустить по одному 2 яйца, размѣшивая тщательно послѣ каждаго; остудить и употреблять.

ВЫДАТЬ.

Масла 2 лож.	Муки 2 лож.
Цедру съ полов. лимон.	Яицъ 2 шт.
Сахару 3 зол.	

74) Еще заварное.

Приготовляется также, какъ № 73, но измѣняется только количество припасовъ; для этого тѣста нужно: 4 лож. воды, 2 лож. растопленнаго масла, 6 лож. муки, яицъ столько, сколько приметъ тѣсто, цедру съ 1 лимон., сахару 6 золот.; половина бѣлковъ взбивается въ пѣну.

Готовность тѣста узнается потому, что послѣ выпущеннаго послѣднаго яйца оно станетъ довольно густо и будетъ отставать отъ кастрюли.

ВЫДАТЬ.

Масла 2 лож.	Цедры съ 1 лимона.
Муки 6 лож.	Сахару 6 золот.
Яицъ столько, сколько приметъ тѣсто.	

75) Итальянское.

Вскипятить молоко, положить распущенное масло, сахаръ и муку, размѣшать и подержать немного на огнѣ; за тѣмъ выпустить по одному яйца, прибавить протертаго творогу или натертаго сыру и столько сливокъ, сколько приметъ тѣсто.

ВЫДАТЬ.

Молока 2 ст.
Масла полстак.
Муки 1 стак.
Сливокъ, сколько прим. тѣсто.
Сахару четверть фунт.
Яицъ 4 шт.
Сыру или творогу 1 стак.

76) Кляръ.

Развесть теплою водою муку, такъ чтобы тѣсто было умѣренно густо, прибавить прованское масло, посолить, положить взбитые въ пѣну бѣлки и поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
(Воды кладется отъ $2^1/_2$ до 4 стак.).
Прованскаго масла 2 ложки.
Бѣлковъ 4 шт.

77) Кляръ съ виномъ.

Приготовляется такъ же, какъ предыдущій, № 76, но вмѣсто воды берется бѣлое вино.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Бѣлаго вина отъ $2^1/_2$ до 4 стак.
Прованск. масла 2 ложки.
Бѣлковъ 4 шт.

78) Нѣмецкій кляръ.

Распустить масло, влить подогрѣтое съ сахаромъ молоко, всыпать муку и тщательно размѣшать, чтобъ не было комковъ; прибавить желтки и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Масла 2 ложку.
Молока 3 ст.
Сахару 1 ложка.
Яицъ 4 шт.

79) Сахарное.

Высыпать муку на столъ, сдѣлать посрединѣ ямку, положить въ нее 4 желтка, четверть фунта мелкаго сахару, осьмушку масла, немного сливокъ и замѣсить тѣсто, не очень густое и не очень жидкое; вымѣсить хорошенько.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта.
Сахару четверть ф.
Масла $^1/_8$ ф.
Желтковъ 4

80) Опарное.

Положить въ горшокъ или въ глиняную банку муку, вылить чрезъ сито дрожжи и 2 стакана теплой воды, размѣшать весломъ какъ можно лучше, чтобъ не было комковъ, посыпать мукой, покрыть и, поставя въ теплое мѣсто, дать тѣсту подняться.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Дрожжей полстак.

81) Опарное заварное.

Вскипятить молоко и влить въ муку, размѣшать, покрыть салфеткою и дать тѣсту остынуть такъ, чтобы оно было чуть теплое; размѣшать хорошенько, влить дрожжи, положить еще полфунта муки, прибавить дрожжей и теплаго молока, сколько нужно, размѣшать и, поставя въ теплое мѣсто, дать тѣсту подняться.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Молока 3 стак.
Дрожжей полстак.

82) Здобное.

Сдѣдать въ мукѣ ямку, положить въ нее масло, яйцо, желтки, влить немного молока и замѣсить тѣсто не очень крутое и не очень жидкое; вынесть въ холодное мѣсто на полчаса.

Такимъ же образомъ приготовляется сахарное сдобное тѣсто, но прибавляется только четверть фунта мелкаго сахару.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Масла полфунта.
Яицъ 1 шт.
Желтковъ 3 шт.

83) Березе.

Сдѣлать ямку въ мукѣ, положить масла, желтокъ, и, вливая по каплѣ воды, замѣсить тѣсто, покрыть и поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта.
Масла полфунта.
Желтковъ 1.
Воды нужно до 2 ложекъ.

84) Брезе сахарное.

Приготовляется, какъ выше сказано въ № 83; разница въ количествѣ припасовъ и прибавленіи сахара.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта. Масла четв. фунта. Сахару четв. ф. Желтковъ 1.	Воды нужно до 2 ложекъ.

85) Сахарное итальянское.

Сдѣлать ямку въ мукѣ, положить въ нее желтокъ, сахаръ, застывшій свиной жиръ (предварительно растопленный) и замѣсить тѣсто, положить его на салфетку и поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта. Сахару четверть фунта. Желтковъ 1.	Свинаго жиру четв. фунта. Цедры, стертой на сахаръ.

86) Сахарное съ заварными желтками.

Налить въ кастрюлю кипятку, поставить въ нее другую поменьше, но такую, чтобы вода не заливала въ нее; дать нагрѣться; выпустить во вторую кастрюлю желтки и размѣшивать, пока не начнутъ густѣть, тогда поставить въ холодное мѣсто и опять мѣшать, пока желтки не застынутъ. Между тѣмъ замѣсить тѣсто изъ муки, сахара, масла и застывшаго свинаго жира, смѣшать съ застывшими желтками, завернуть въ салфетку и поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта. Сливочн. масла четв. фунта Свинаго жиру $^1/_8$ фунта.	Сахару четв. фунта. Ванили. Желтковъ 3 шт.

87) Растворчатое постное.

Приготовить опару № 80; когда она поднимается настолько, сколько ее было прежде, тогда всыпать еще полф. муки и влить теплой воды, размѣшать, покрыть и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто, гдѣ тѣсто вторично поднимется; затѣмъ посолить, положить масло и мѣсить, подсыпая муки, пока тѣсто не отстанетъ отъ банки; поставить опять въ теплое мѣсто и дать еще разъ подняться.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 ф. Дрожжей полстакана.	Масла прованскаго полст.

88) Растворчатое скоромное.

Сдѣлать опару № 81; когда она поднимается, влить немного молока, всыпать муки, размѣшать, посолить, прибавить растопленное масло, желтки и дать тѣсту подняться; затѣмъ мѣсить его, подсыпая муки, пока оно не будетъ отставать отъ банки; положить бѣлки, вымѣсить и, покрывши, дать еще разъ подняться.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 ф. Молока 2 бут. Дрожжей полстак.	Желтковъ 12 шт. Бѣлковъ (взбить въ пѣну) 5. Масла четв. ф.

89) Слоеное.

Сдѣлай полусдобное тѣсто № 72; когда оно отстоится, раскатать въ палецъ толщиною, положить посрединѣ масло, сдѣлать четвероугольникъ и закрыть масло краями, чтобы не было его видно, раскатать въ длину, сложить втрое и, накрывши салфеткой, поставить на ледъ; по прошествіи 10—15 минутъ, раскатать опять въ длину, сложить втрое, опять поставить на ледъ; поступать такъ шесть разъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф. Масла 1 ф.	Яйцо 1 шт.

90) Слоеное для кулебякъ.

Приготовляется, какъ сказано въ № 89; разница только въ маслѣ, котораго берется только полфунта.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф. Масла полфунта	Яйцо 1.

91) Итальянское слоеное.

Сдѣлать тѣсто № 72 и раскатать его потоньше, накрыть салфеткой; выпустить желтки, посолить, положить немного сахару, мѣшать на льду, пока желтки не начнутъ густѣть; тогда вливать по каплямъ прованское масло, непрерывно размѣшивая; масло и

желтки должны образовать массу. Выложить послѣднюю на раскатанное тѣсто, размазать и свернуть тѣсто четвероугольникомъ; раскатать, какъ выше сказано (№ 89), четыре раза.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф. Масла прован. $^3/_8$. Яицъ 1 шт. Желтковъ 2 шт.	Сахару половину ч. ложки.

92) Слоеное съ жиромъ.

Взять почечнаго жира, вымочить въ водѣ, дать водѣ стечь, изрубить помельче, истолочь, протереть чрезъ сито; положить въ большую кастрюлю и, подливая понемногу теплой воды, взбить, пока не образуется маслообразная масса. Выложить эту массу на раскатанное полусдобное тѣсто № 72, загнуть края, чтобъ не видно было жиру; потомъ раскатывать, какъ сказано въ № 89.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф. Почечнаго жиру, протертаго чрезъ сито, немного менѣе трехъ четв. фунта.	Яйцо 1.

93) Слоеное на прованскомъ маслѣ.

Сдѣлать тѣсто № 71, раскатать его потоньше, влить немного прованскаго масла, размазать его какъ можно ровнѣе по всему тѣсту, свернуть четвероугольникомъ, поставить на ледъ; когда остынетъ, раскатать потоньше, намазать масломъ, сложить, отнесть на ледъ; поступать такъ четыре раза.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.	Масла прованск. 3—3$^1/_2$ лож.

94) Бріошь.

Сдѣлать изъ полфунта муки опарное тѣсто № 80 и дать подняться; высыпать на столъ 1 ф. муки, сдѣлать ямку, положить въ нея масло, яйца, и замѣсить тѣсто; когда опара поднимется, положить ее на приготовленное тѣсто, посыпать сахаромъ, вымѣсить хорошенько и поставить на 6 часовъ въ теплое мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора ф. Масла $^3/_4$ ф. Яицъ 10 шт. Дрожжей полстак.	Соли; сахару 1 ч. ложку.

95) Неаполитанское.

Истолочь приготовленный миндаль, подливая воды по каплѣ; прибавить масло, истолочь; положить сахаръ, яйца, муку, еще разъ истолочь; выложить на доску и застудить.

Оно приготовляется еще слѣдующимъ образомъ: приготовить массу, какъ выше сказано; вымазать масломъ желѣзный листъ, положить на него готовое тѣсто, размазать какъ можно тоньше, поставить въ жаркую печь. Когда тѣсто слегка зарумянится, вынуть, нарѣзать кружковъ и поскорѣе поставить въ печь. Когда тѣсто поспѣетъ и зарумянится, вынуть, сложить на бумагу и остудить.

ВЫДАТЬ.

Муки Масла Сахар. мелк. Миндалю. Яицъ 4 шт. } по полуфунту.	Муки $^3/_4$ ф. Масла Сахару мелк. Миндалю Яицъ 8 шт. } по полуфунту.

96) Французское сахарное.

Приготовляется, какъ итальянское № 85. Разница небольшая въ припасахъ.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта. Масла Сахару } по четверть ф.	Желтковъ 1—2 шт. Рому или коньяку 1 ложку. Цедры, стертой на сахаръ.

97) Тѣсто для тимбаля.

Приготовляется, какъ № 95, но въ истолченную массу выпускаются одни желтки. Когда тѣсто выложится въ чашку, тогда кладутъ взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшиваютъ осторожно и кладутъ въ тимбальную форму, обсыпая ее сперва картофельною мукою. Нѣжность тѣста зависитъ отъ желтковъ; если ихъ больше, то тѣсто нѣжнѣе, если больше бѣлковъ, то тѣсто грубѣе. Пропорція припасовъ остается таже, что и для неаполитанскаго тѣста № 95.

48) Ржаное для пастетовъ.

Смѣшать ржаную просѣянную муку, пшеничную, полстакана кипятку и четверть стакана растопленнаго жира. По прошествіи 10—

15 минутъ, выпустить яйца, прибавить пшеничной муки и замѣсить крутое тѣсто.

ВЫДАТЬ.

Ржаной муки полтора стак.	Жира полстакана.
Пшеничной 2 стак.	Яицъ 2 шт.

99) Разсыпчатое.

Растирать масло, пока не побѣлѣетъ, положить яйцо и желтки, ромъ, всыпать муки, размѣшать получше и вынесть въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ.

Масла полфунта.	Муки 1 ф.
Яйцо 1 шт.	Рому четверть стак.
Желтковъ 2 шт.	

IV. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, ПАСТЕТЫ.

100) Пирогъ съ свѣжею капустою.

Приготовить тѣсто № 90. Между тѣмъ изрубить капусту, обдать кипяткомъ, отжать, посолить; положить на сковороду или въ кастрюлю, прибавить масла, поджарить, пока не сдѣлается мягка; причемъ надобно размѣшивать, чтобы капуста не пригорѣла и не зарумянилась; остудить, положить крутыя, мелко изрубленныя яйца, смѣшать, прибавить, если мало, масла, выложить на средину раскатаннаго тѣста, загнуть края, защипать, смазать желткомъ верхъ пирога; посыпать толчеными сухарями и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Капусты 1 коч.	Для тѣста № 90.
Масла $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ф.	
Яицъ 3—4.	

101) Пирогъ съ говядиною.

Обрѣзать жиръ и жилы у говядины, вынуть косточки, изрубить мелко, обжарить, остудить, положить соли и перцу, смѣшать съ крутыми, мелко изрубленными яйцами; поступать далѣе такъ, какъ сказано выше № 100.

ВЫДАТЬ.

Говядины $2\frac{1}{2}$ ф.	Для тѣста.
Масла 2—3 ложки.	
Яицъ 3—4 шт.	

102) Пирогъ съ ливеромъ.

Вымыть ливеръ телячій, отварить въ соленой водѣ, изрубить мелко, положить изрубленнаго и обжаренаго луку, поджарить размѣшивая, положить перцу, соли, рубленыя яйца, смѣшать; сдѣлать пирогъ.

ВЫДАТЬ.

Ливеръ телячій, безъ печени.	Для тѣста.
Луку 1 шт.	
Яицъ 3—4 шт.	
Масла 2—3 ложки.	

103) Пирогъ съ рисомъ и курицею.

Отварить курицу, разбить на части, смѣшать съ отвареннымъ рисомъ и крутыми изрубленными яйцами, посолить, положить масла, влить немного бульону; сдѣлать пирогъ.

ВЫДАТЬ.

Курицу 1 шт.	Для тѣста.
Рису 1 стак.	
Масла 2—3 ложки.	
Яицъ 3—4 шт.	

104) Слоеные пирожки.

Раскатать слоеное тѣсто № 89, вырѣзать кружки; обрѣзки смять, раскатать, вырѣзать кружки; окропить желѣзный листъ холодною водою, положить на него вторые кружки, а на нихъ фаршъ № 29, закрыть первыми кружками (которые должны быть толщиною въ полпальца) такъ, чтобы не было видно фарша, смазать края яйцомъ. Поставить въ печь и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Для фарша № 29.	Для тѣста № 89.

105) Еще слоеные пирожки.

Вырѣзать кружки, а въ нихъ вырѣзать середку, такъ чтобы образовалось кольцо; обрѣзки смять, раскатать, вырѣзать кружки; окропить желѣзный листъ холодною водою, положить на него кружки, смазать яйцомъ, а на кружки кольца; въ средину положить фаршъ № 50; поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Для фарша № 50.	Для тѣста № 89.

106) Слоеные пирожки другимъ манеромъ.

Раскатать въ 7-й разъ слоеное тѣсто, вырѣзать кружки, смазать яйцомъ, положить фаршъ № 51; сложить пирожки по поламъ, чтобы они имѣли полукруглую форму. Печь на желѣзномъ листѣ, окропленномъ холодною водой.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89. | Для фарша № 51.

107) Волованы.

Нарѣзать кружковъ изъ слоенаго тѣста № 89, складывать по три кружка вмѣстѣ и смазывая яйцомъ только края; проколоть верхъ въ трехъ мѣстахъ; испечь. Когда будутъ готовы, вынуть мякишъ, а вмѣсто его положить какой либо фаршъ.

ВЫДАТЬ.

Для фаршу (по желанію, какого угодно). | Для тѣста № 89.

108) Пирожки пюре изъ дичи.

Нарѣзать изъ слоенаго тѣста маленькихъ четвероугольниковъ; сложить по три четвероугольника вмѣстѣ, смазывая яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, снять верхній слой, вынуть мякишъ, положить вмѣсто его пюре изъ дичи и закрыть снятымъ слоемъ.

ВЫДАТЬ.

Для пюре изъ дичи № 1. | Для тѣста № 89.

109) Пирожки петитъ-буше.

Сдѣлать шарики изъ бріошнаго тѣста № 94, смазать яйцомъ и испечь; когда поспѣютъ, срѣзать кружки, выбрать мякишъ, на мѣсто котораго положить подогрѣтаго пюре изъ дичи, закрыть кружками.

ВЫДАТЬ.

Для пюре изъ дичи № 2. | Для тѣста № 94.

110) Колбовой пирогъ.

Приготовить фаршъ изъ грибовъ слѣдующимъ образомъ: нарѣзать грибы кусочками, обжарить на сильномъ огнѣ, закрывши крышкою; когда грибы поспѣютъ и весь сокъ выкипитъ, влить

краснаго соусу и держать на огнѣ, размѣшивая, пока масса не сдѣлается густа; тогда ее вынуть и остудить.—Приготовить также фаршъ изъ яицъ: сварить крутыхъ яицъ, очистить, изрубить мелко, всыпать въ растопленное масло, посолить, размѣшать.

Раскатать слоеное тѣсто № 89, положить рядъ фаршу изъ грибовъ, рядъ фаршу изъ яицъ, потомъ фаршъ изъ грибовъ, фаршъ изъ яицъ, и т. д. Когда уложится весь фаршъ, сдѣлать пирогъ, забирая тѣсто снизу вверхъ, смять концы сверху, такъ чтобы не было видно фаршу; лишнее тѣсто обрѣзать. Посадить въ печь. Когда поспѣетъ, сдѣлать вверху небольшой надрѣзъ и влить крѣпкаго бульону съ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Грибовъ свѣж. 20—30 шт.
Масла 3—4 ложки.
Краснаго соуса полстак.
Яицъ 10 шт.
Масла 2—3 ложки.
Для тѣста № 89.

Крѣпкаго бульону и масла.

111) Пирогъ изъ блиновъ.

Приготовить говядину, какъ сказано въ № 101; напечь молочныхъ блиновъ; приготовить фаршъ изъ яицъ (№ 110). Вымазать масломъ шарлотную форму, выложить края и дно блинцами, уложить рядъ фаршу изъ говядины, закрыть блинцомъ, положить фаршу изъ яицъ, закрыть блиномъ, и т. д. Когда форма будетъ полна, закрыть блинцомъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Говядины $2\frac{1}{2}$ ф.
Масла 4—6 лож.
Яицъ 10 шт.

Для блинцовъ: муки, яицъ, молока.

112) Пирожки троицкіе.

Приготовить слѣдующій фаршъ: обжарить въ маслѣ мелко изрубленный лукъ; изрубить мелко 1 ф. телятины и полфунта почечнаго жира, выложить въ лукъ, посолить; посыпать перцемъ, накрыть крышкою и жарить, пока поспѣетъ, снять съ огня, остудить, изрубить еще.—Сварить, очистить и изрубить крутыхъ яицъ.—Раздѣлить бріошное тѣсто № 94 на столько кусковъ, сколько нужно пирожковъ, скатать каждый кусокъ въ шарикъ, сдѣлать изъ него лепешку, положить на средину фаршъ изъ теля-

тины, смѣшанный съ рубленными яйцами и защипать какъ ватрушку. Передѣлавши всѣ пироги, покрыть ихъ салфеткой и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись, потомъ испечь.

ВЫДАТЬ.

Телятины 1 ф.
Луку 1 шт.
Почечн. жиру полфунта.
Масла полложки.
Яицъ 5—6 шт.
Тѣста бріошнаго № 94.

113) Пирожки растегаи.

Приготовить тѣсто № 94, но безъ сахару; кнель № 22 со сливками, чтобъ была нѣжна; нарѣзать тонкими ломтиками семгу.—Надѣлать изъ тѣста лепешекъ, какъ сказано въ предъидущемъ № 112, смазать яйцомъ, положить по срединѣ кнель, а сверху оной ломтикъ семги; защипать, какъ ватрушку; дать подняться и испечь.

ВЫДАТЬ.

Для кнели № 22.
Для тѣста № 94 (безъ сахару).
Семги полфунта.

114) Стружки.

Снять куриные филеи, выбрать жилы и перепонки, обжарить въ маслѣ; остудить, нарѣзать кусочками маленькими продолговатыми, влить соусу сюпремъ и поставить на паръ. Между тѣмъ приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ 7-й разъ, изрѣзать длинными полосками; вымазать масломъ круглыя деревянныя палочки, обернуть каждую изъ нихъ полоскою, въ видѣ спирали, смазать яйцомъ и испечь; когда поспѣютъ, снять осторожно съ палочекъ и положить въ середку каждой стружки немного вышеописанной массы.

ВЫДАТЬ.

Куриныхъ филеевъ 1 ф.
Масла 1 ложку.
Соусу сюпремъ.
Для слоенаго тѣста № 89.

115) Крокеты изъ макаронъ.

Вскипятить макароны въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, изрѣзать кусочками. Уварить бѣлый соусъ, подбить двумя желтками, всыпать натертаго сыру, смѣшать

съ макаронами и застудить. Потомъ нарѣзать изъ этой массы пирожковъ, какой угодно формы, обвалять въ тертомъ сырѣ, а потомъ въ яйцахъ и сухаряхъ; жарить въ раскаленномъ маслѣ, въ кастрюлѣ.

ВЫДАТЬ.

Макаронъ полфунта.
Бѣлаго соуса 1 ст.
Желтковъ 2 шт.
Сыру четв. ф.
Яицъ 1 шт.
Сухарей 3—4 шт.
Масла для жаренья.

116) Кромески.

Приготовить слѣдующій фаршъ: уварить бѣлый соусъ, подбить двумя желтками со сливками, прокипятить; опустить нарѣзанные кусочками филеи куриные, шампиньоны и трюфели; размѣшать, уварить до сухости; выложить на тарелку и остудить.

Испечь молочныхъ блинцовъ, завернуть въ каждый изъ нихъ часть вышесказаннаго фарша, обмакнуть въ тѣсто кляръ № 76 и опустить въ раскаленное масло; когда зарумянится, выбрать друшлакомъ, обтереть салфеткою и подавать горячіе.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго соуса 1 стак.
Желтковъ 2 шт.
Сливокъ 1 ложку.
Курин. фил. 1 ф.
Шампин. 2—3 шт.
Труфелей 1—2 шт.
Муки, молока, яицъ для блинцовъ.
Для кляру № 76.

117) Пирожки съ гречневою кашей.

Заварить гречневую кашу, размѣшать, поставить въ печь; когда поспѣетъ, выложить въ блюдо, размять, чтобъ не было комковъ, намаслить, положить рубленыхъ яицъ; остудить. Раскатать полусдобное тѣсто, нарѣзать кружковъ, наложить начинку, смазать края яйцомъ, защипать, испечь.

ВЫДАТЬ.

Гречневыхъ крупъ 1 ф.
Масла четверть ф.
Яицъ 2-3 шт.
Для тѣста № 72.

118) Пастетъ изъ утокъ.

Приготовить тѣсто № 82, или какое другое, раскатать его, какъ можно тоньше, обрѣзать по круглому металлическому блюду,

на которомъ будетъ готовиться пастетъ; обрѣзки смять, раскатать, нарѣзать полосками и сдѣлать кокарду. Приготовить утку, положить въ кастрюлю, влить немного бульону, положить кореньевъ, накрыть крышкою и поставить на огонь. Когда утка почти поспѣетъ, вынуть ее, разрубить на части; остудить. Снять съ телячьей печенки кожицу, отварить, изрубить, истолочь, поджарить, смѣшать съ тертымъ хлѣбомъ, бульономъ, желтками, истолочь еще разъ; протереть чрезъ сито. Положить на вылуженное металлическое блюдо слой фаршу изъ печенки, а на него куски утки, закрыть фаршемъ; обмазать края блюда яйцомъ, наложить вырѣзанный изъ тѣста кружокъ, прижать края, убрать полосками и по каждой помазать яйцомъ и испечь. Предъ подачею, надрѣзать верхъ, вылить соусъ, въ которомъ готовилась утка, процѣдивши его сперва и подбивши мукой.

ВЫДАТЬ.

Утку 1. Моркови, петрушки, сельдерею, луку по полкорню. Телячьей печенки половину. Бѣлаго хлѣба половину. Желтковъ 4 штуки. Муки 1 ложку.	Выдать для тѣста.

Можно давать пастетамъ также слѣдующія формы: 1) вымазать масломъ плафонъ и пастетную форму или рамку; положить рамку на плафонъ, опустить раскатанное сдобное тѣсто № 82, разобрать его и уложить, прижимая къ рамки, чтобъ не было складокъ; обрѣзать тѣсто ровно съ краями рамки, положить на дно кружокъ изъ бумаги, насыпать до верху сухаго гороху, закрыть масляной бумагой и поставить въ печь; когда поспѣетъ вполовину, вынуть, когда зарумянится. 2) Раздѣлить крутое сдобное тѣсто на три части и двѣ изъ нихъ раскатать въ кружки; одинъ кружокъ положить на плафонъ; второй кружокъ поставить на ледъ; третью часть тѣста раскатать въ видѣ тесемки и обводить ею по краю перваго кружка, смазывая яйцомъ и прижимая; форма пастета должна быть правильная круглая. Когда прилѣпится рамка или ободокъ, наложить внутрь приготовленный фаршъ, закрыть вторымъ кружкомъ, защипать, смазывая яйцомъ и обрѣзывая излишнее; обрѣзки смять, раскатать, нарѣзать полоски и сдѣлать кокарду; убрать этимъ пастетъ, смазать яйцомъ, обложить масляною бумагой, завязать нитками и испечь.

119) Пастетъ изъ дичи.

Приготовить фаршъ изъ печенокъ № 27 и тѣсто № 82, заправить дичь, нашпиговать и изжарить вполовину; потомъ снять съ костей, изрѣзать кусками. Сдѣлать изъ тѣста пастетную форму (№ 118), положить слой фаршу, а на него дичь, сложивши ее такъ, чтобы она имѣла видъ цѣлой птицы; закрыть фаршемъ, положить крышку изъ тѣста, какъ сказано въ № 118; испечь. Въ печкѣ надобно держать этотъ пастетъ полтора часа. Когда поспѣетъ, снять крышку, очистить фаршъ сверху, чтобъ видна была дичь; влить соусу, закрыть снятою крышкою и подавать.

ВЫДАТЬ.

Для фарша № 27. Для тѣста № 82. Яйцо 1.	Тетерева 1, или куропатокъ 2, 3, или рябчиковъ 2—4 штуки.

120) Пастетъ изъ телятины.

Полтора фунта телятины изрубить и истолочь; равнымъ образомъ изрубить и истолочь полтора фунта шпига; смѣшать, посолить, положить 2 желтка, еще разъ размѣшать. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 118.

ВЫДАТЬ.

Телятины полтора фунта. Шпигу полтора ф.	Для тѣста № 82. Желтковъ 2. Яйцо 1.

121) Пастетъ съ ветчиною.

Обжарить телячью печенку, нарѣзать ломтями, посолить, посыпать толченымъ перцемъ; отварить ветчину, нарѣзать тонкими небольшими ломтями. Заготовя форму изъ тѣста № 82, положить на него рядъ печенки, рядъ ветчины и т. д. Когда форма наполнится, закрыть тѣстомъ и поступать, какъ сказано въ № 118. Въ печь поставить часа на полтора.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 82. Для фарша № 27. Яйцо 1.	Печенки полфунта. Ветчины полфунта. Перцу.

122) Пастетъ изъ яицъ.

Взбить вѣничкомъ яйца. Раскалить на трехъ сковородахъ масло, вылить въ него разбитыя яйца поровну, поджарить, поставить

въ печь. Когда поспѣютъ, положить одинъ кружокъ на блюдо; изъ двухъ остальныхъ вынуть середину; положить на первый кружокъ полученныя такимъ образомъ кольца; смазать ихъ яйцомъ и поставить минуты на 2—3 въ горячую печь. Изъ вынутыхъ серединъ нарѣзать гренокъ и убрать ими верхъ образовавшагося пастета.

123) Пастетъ изъ цыплятъ.

Положить въ кастрюлю разбитыхъ на части цыплятъ, масла, соли, лимону, нарѣзаннаго ломтиками, лавровый листъ, лукъ, закрыть крышкою и поставить въ печь, чтобы цыплята утомились, но не пригорѣли; когда поспѣютъ, влить бульону 4—5 чумичекъ, вскипятить; вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить. Приготовить кнель № 22; уложить въ пастетную форму слой этой кнели, а на него снятыхъ съ костей цыплятъ, закрыть фаршемъ и тѣстомъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 118. Предъ подачею снять крышку и влить вышесказанный соусъ.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 2 больш. или 3 по меньше.
Масла до полфунта.
Лимона половину.
Лавров. листа 2—3 шт.
Луковицу 1 штуку.
Для кнели № 22.
Для тѣста № 82.

124) Пастетъ изъ баранины.

Отварить баранину съ кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и ветчиною. Когда поспѣетъ, вынуть баранину и ветчину, а бульонъ процѣдить, дать ему остынуть, снять жиръ; подогрѣть, положить масла, размѣшать; когда бульонъ закипитъ, положить рисъ, накрыть крышкою и держать на огнѣ, пока бульонъ не выкипитъ и рисъ не сдѣлается почти сухимъ. Заготовя пастетную форму или вымазавъ блюдо масломъ, положить кусочки ветчины, а на нихъ слой рису, далѣе кусочки баранины; закрыть крышкою изъ тѣста и испечь. Соусъ къ этому пастету: вскипятить бульону, всыпать 1 ложку муки и положить масла; прокипятить.

ВЫДАТЬ.

Баранины 2 фунта.
Ветчины полфунта.
Перцу 15—20 зеренъ.
Лавроваго листу 2—3 шт.
Моркови, сельдерею, луку, петрушки, по 1 штуки.
Муки 1 ложку.
Масла 1 ложку.
Для тѣста № 82.

125) Пастетъ изъ каплуна.

Отварить каплуна съ бульономъ, виномъ, кореньями, уксусомъ, масломъ; вынуть, снять съ костей. Обжарить муку въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ мелко изрубленною телятиною, лукомъ, шпигомъ (лучше всего взять для этого пюре изъ шпига), бѣлымъ хлѣбомъ, сарделями; истолочь, протереть чрезъ сито; прибавить мелко изрубленныхъ труфелей, желтковъ, смѣшать. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 118.

ВЫДАТЬ.

Каплуна 1 штуку.
Вина полстакана.
Петрушки, сельдерею, моркови, луку, по 1 штуки.
Уксусу; масла 2 ложки.
Для тѣста № 82.
Муки 1 ложку.
Телятины 1 фунтъ.
Шпигу четверть фунта.
Бѣлаго хлѣба половину.
Сарделей 5—6 штукъ.
Труфелей 2—3 шт.
Желтковъ 3—4 шт.

126) Пастетъ изъ филеевъ рябчика.

Приготовить фаршъ № 27. Снять съ рябчиковъ филеи и вынуть изъ послѣднихъ жилы. Заготовя пастетную форму изъ тѣста, положить внизъ слой фарша, рядъ труфелей, нарѣзанныхъ ломтями, на нихъ филеи, завернувши ихъ въ самые тонкіе ломтики свинаго жира; закрыть опять труфелями, а потомъ фаршемъ; накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь часа на полтора.

ВЫДАТЬ.

Для фаршу № 27.
Для тѣста № 73.
Масла 2—3 ложки.
Труфелей сколько понадобится.
Яйцо 1.

127) Пастетъ изъ рябчиковъ.

Снять филеи съ рябчиковъ; изъ костей и обрѣзковъ сдѣлать небольшое количество бульона. Приготовить тѣсто № 73; вымазать масломъ маленькія формочки, наложить каждую тѣстомъ до половины, а на тѣсто положить филей изъ рябчика, уже обжаренный, и закрыть тѣстомъ. Когда всѣ формочки будутъ готовы, поставить ихъ въ печь, въ которой и держать, пока не зарумянятся. Потомъ обвесть ножемъ вокругъ краевъ каждой формочки, вынуть маленькіе пастеты, обрызгать масломъ, посыпать тертымъ сыромъ и поставить опять въ печь. Когда поспѣютъ совсѣмъ, вы-

нуть и уложить на блюдо такъ, чтобы пастетъ казался цѣльнымъ. Между тѣмъ изъ полученнаго, вышесказаннаго бульона приготовить соусъ съ шампиньонами и подать его при пастетѣ.

ВЫДАТЬ.

Рябчиковъ 6 штукъ.
Для тѣста № 73.
Масла 2—3 ложки.
Сыру; шампиньоновъ.

128) Пирожки съ телячьей начинкой.

Самую лучшую телятину, нарѣзать маленькими кусочками, обжарить съ зеленою петрушкой и рубленнымъ лукомъ; вынувъ изъ масла упомянутыя вещества, прибавить къ нимъ намоченаго въ молокѣ и выжатаго хлѣба, яичныхъ желтковъ, соли, подлить масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить, а потомъ истолочь. Нарѣзавъ изъ раскатаннаго тѣста рюмкою или стаканомъ кружечки, на каждый изъ нихъ класть начинки, обмазать края взбитыми яйцами, защипать и, положивъ на обсыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ печь, пока поспѣютъ, наблюдая, чтобы не сгорѣли.

129) Пирожки съ говядиной.

Вареную говядину изрѣзать въ небольшіе кусочки, прибавить нарѣзаннаго ломтиками луку, вареныхъ яицъ, перцу и соли; все это изрубить какъ можно мельче и смѣшать съ достаточнымъ количествомъ растопленнаго масла. Потомъ, нарѣзавъ рюмкою или стаканомъ изъ тѣста кружковъ, на каждый изъ нихъ положить приготовленной начинки, обмазать кругомъ края взбитыми яйцами, накрыть другими кружечками, защипать и испечь.

130) Пирожки стручками.

Раскатавъ тонко слоеное тѣсто, разрѣзать на небольшіе куски, которые также раскатать каждый особо; потомъ, изрубить телятину, поджарить ее и смѣшать съ рубленными яйцами; приготовленную такимъ образомъ начинку класть на раскатанное тѣсто и дѣлать пирожки стручками, длиною въ палецъ; обмазавъ взбитыми яйцами, обвалять въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или сухаряхъ и обжарить.

131) Пирожки изъ сливочнаго тѣста.

Положивъ въ кастрюлю почки отъ жареной телятины и кусокъ мягкаго мяса, прибавить мелко-изрубленныя 4 луковицы, ложку

коровьяго масла, соусу изъ подъ-жаркаго, тертаго бѣлаго хлѣба, перцу, крошенныхъ кореньевъ петрушки и бульону; все это, смѣшавъ, варить вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока лукъ разварится; а потомъ выложить на блюдо и дать остынуть въ холодномъ мѣстѣ.— Приготовивъ такимъ образомъ начинку, сдѣлать тѣсто изъ свѣжихъ густыхъ сливокъ, 2-хъ яицъ и муки, раскатать его, нарѣзать на кусочки и на каждый изъ нихъ класть начинку; а потомъ, накрывъ другою половиною тѣста, загибать по краямъ и печь исподоволь на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ или въ почечномъ жирѣ.

132) Растворчатые пирожки.

Растворить не такъ густо молока, крупичатой муки и пивныхъ дрожжей; когда тѣсто взойдетъ, положить яицъ и замѣсить хорошенько; потомъ разрѣзать на столько кусковъ, сколько нужно пирожковъ, раскатать и начинить каждый кусокъ фаршемъ изъ мелко-изрубленной поджареной въ маслѣ телятины, загнуть вокругъ начинки края и жарить на сковородѣ въ кипящемъ коровьемъ маслѣ.

133) Колбовые пирожки.

Изрубивъ помельче говяжьяго сала 2 фунта, протереть сквозь рѣшето, замѣсить съ крупичатой мукою, прибавить немного сливочнаго масла, яицъ и сливокъ, посолить и вымѣсить покруче; потомъ, нарѣзавъ тѣсто кусками, раскатать каждый въ круглыя лепешки, на которыя класть начинку, и дѣлать круглые пирожки. Между тѣмъ, раскатавъ потоньше, нарѣзать тѣсто лепешечками, обогнуть каждый пирожокъ вокругъ защипки и, защипавъ, поставить въ печь.

134) Пирогъ съ начинкою изъ говядины.

Поджарить мелко-изрубленную съ лукомъ говядину въ коровьемъ маслѣ, прибавить къ ней не много перцу, соли и выложить эту начинку на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, чтобы пирогъ получилъ видъ бѣлаго французскаго хлѣба, по срединѣ защипать елкою и посадить въ печь.

135) Пирогъ съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Сварить печенку, легкое и сердце, мелко изрубить съ крошенымъ лукомъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, приправить солью,

перцемъ и выложить на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, посрединѣ защипать елкою, посадить въ печь.

136) Блинчатый пирогъ съ смоленскими или манными крупами.

Разбивъ въ кастрюлю пять свѣжихъ сырыхъ яицъ, посолить, прибавить фунтъ хорошей муки, развесть бутылкою неснятаго молока и напечь достаточное количество блиновъ; между тѣмъ, промывъ крупы, называемыя *смоленскими*, либо манныя, сварить ихъ, откинуть на сито, и смѣшать съ рублеными яйцами и масломъ.—Потомъ, обмазавъ хорошенько дно и стѣнки кастрюли коровьимъ масломъ, обложить блинами. Уложить дно слоемъ блиновъ, и на нихъ посыпать слой крупъ съ яйцами; потомъ опять слой блиновъ, слой крупъ и такъ далѣе, пока наполнится вся кастрюля; тогда, обложивъ послѣднимъ слоемъ блиновъ, смазать масломъ, обровнять концы и испечь.

137) Кулебяка съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Взявъ печенку, легкое и сердце, сварить, изрубить, прибавить мелко-крошеннаго луку, поджаривъ въ коровьемъ маслѣ и приправить перцемъ. Раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ палецъ, положить его на намазанный коровьимъ масломъ желѣзный листъ или противень и начинать класть начинку; защипать кулебяку четвероугольно, обмазать яичнымъ желткомъ, обсыпать толчеными сухарями и посадить въ печь.

Примѣчаніе. Точно также приготовляются кулебяки съ говяжьей, капустной, морковной, картофельной, пшенной и рисовой начинкой, прибавляя коровье масло и крутыя яйца.

138) Кулебяка съ рыбою.

Взявъ молосольной семги, лососины, осетрины или бѣлорыбицы (какая есть), снять кожу и разрѣзать небольшими кусочками, а между тѣмъ помельче изрубить свареную вязигу и, перемѣшавъ съ мелко-изрубленными яйцами, положить достаточное количество растопленнаго коровьяго масла, посолить и хорошенько перемѣшать. Приготовить тѣсто кислое, раскатать его, положить на противень

желѣзный; на тѣсто положить начинку, защипать кулебяку, посыпать сухарями и посадить въ печь.

139) Кулебяка съ тѣльнымъ.

Приготовивъ тѣльное, положить его въ чистую мокрую холстину, завязать и сварить; когда же будетъ готово, изрубить, прибавить перцу, посолить, подлить растопленнаго коровьяго масла, перемѣшать хорошенько и употреблять въ начинку. Этой начинки кладется два слоя: одинъ подъ рыбу, а другой сверху. Въ остальномъ поступаютъ какъ обыкновенно.

140) Кулебяка съ печенками изъ налимовъ.

Набрать достаточное количество печенокъ изъ налимовъ и сварить ихъ въ соленой водѣ, потомъ приготовить начинку изъ тѣльнаго, и когда будешь дѣлать кулебяку, то на второй слой начинки положи налимьи печенки. За симъ, защипавъ кулебяку, поступать по обыкновенію.

141) Пирогъ съ телятиной.

Вынуть жилы, перепонки и кости изъ телячьяго огузка; нашпиговать саломъ, обсыпать мелко изрубленною петрушкою, шарлотомъ и перцемъ; сдѣлать фаршъ изъ телятины и такого же количества свинаго сала. Приправя этотъ фаршъ перцемъ, истолочь и положить яицъ. Когда фаршъ сдѣлается мягкимъ, какъ тѣсто, уложить дно кастрюли ломтями шпигу, на которые положить немного фаршу, а на него вышеупомянутый телячій огузокъ, закрыть кастрюлю крышкой и поставить въ печь или духовой шкафъ. Чрезъ часъ вынуть и остудить.

Между тѣмъ раскатать тѣсто толщиною въ палецъ, вырѣзать кружокъ, положить на листъ масляной бумаги. На этотъ кружокъ наложить слой фарша, а на него начинку, которая приготовлена въ кастрюлѣ. Другой кружокъ изъ тѣста долженъ быть больше нижняго, такъ чтобы онъ сходился съ нимъ, когда его положатъ на начинку. Смазать края бѣлкомъ, вырѣзать вверху отверстіе, поставить въ печь, изъ которой вынуть чрезъ 3 или 4 часа. Въ отверстіе влить немного консоме, закрыть и остудить.

142 Англійскій пирогъ.

Изрубить и истолочь зайца и говядины, съ сырымъ свинымъ саломъ, мозгомъ и телячьимъ жиромъ, приправить по вкусу, по-

ложить толченыхъ трюфелей и шампиньоновъ, обжарить. Сдѣлать слой изъ тѣста, положить на него фаршъ, а сверху ломти шпигу, закрыть тѣстомъ, защипать, поставить въ печь. Когда пирогъ поспѣетъ, влить въ него сокъ изъ-подъ дичи. Подавать горячій.

143) Пирожки съ сокомъ.

Раскатать тѣсто, изрѣзать его въ кружки, уложить кружки въ форму, положить посрединѣ формы годиво, закрыть двумя кружками и поставить въ печь. Когда пирожки поспѣютъ, вынуть ихъ осторожно изъ формъ, приподнять верхнія корочки и влить въ каждый соку, въ который прибавить изрубленныхъ шампиньоновъ.

144) Пирожки а-ля-рень.

Изрубить какъ можно мельче телятины и немного шарлотокъ, прибавить яичный желтокъ, соли, перцу, сдѣлать пирожки съ этимъ фаршемъ; когда они поспѣютъ, вынуть фаршъ, размѣшать его въ горячемъ говяжьемъ кули и опять положить въ пирожки.

145) Паштетъ.

Раскатать слоеное тѣсто, вырѣзать кружокъ по блюду, на которомъ будетъ готовиться паштетъ, наложить на этотъ кружокъ начинку, которая должна быть почти изжарена. Накрыть другимъ кружкомъ, защипать, обмазать яичнымъ бѣлкомъ, поставить въ печь. Когда поспѣетъ паштетъ, вырѣзать вверху отверстіе и влить какого либо соуса.

146) Паштетъ а-ля-рень.

Взять молока, раздѣлить его на двѣ равныя части. Одну часть влить въ кастрюлю и, когда молоко станетъ закипать, разболтать въ немъ ложку муки. Въ другой части молока распустить 4 яйца и большой кусокъ масла, смѣшать вмѣстѣ обѣ части молока, остудить, выложить въ паштетъ, прибавить изжаренныхъ мозговъ и поставить ихъ на нѣсколько времени въ печь.

V. БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, ВАФЛИ И ПРОЧ.

БЛИНЫ.

147) Гречневые.

Заварить кипяткомъ гречневую муку и оставить на 1 часъ, развесть кипяткомъ, какъ слѣдуетъ для блиновъ; когда опара сдѣлается чуть теплою, положить дрожжей; поутру замѣсить опару, отбавить часть ее и, когда блины поднимутся, влить отбавленную часть опары, посолить, дать взойти и печь.

ВЫДАТЬ.

Гречневой муки 3 ф. Дрожжей 1 ст.	Масла для смазыванія сковороды.

148) Гречневые другимъ манеромъ.

Сдѣлать опару изъ пшеничной муки; поутру замѣсить гречневою мукою, дать подняться раза два, обдать кипяткомъ размѣшивая, чтобы не было комковъ; развесть кипяткомъ. какъ нужно для блиновъ, посолить, дать подняться и печь.

ВЫДАТЬ.

Муки гречневой и пшеничной поровну.

149) Гречневые по поламъ съ пшеничною мукою на молокѣ.

Поставить опару изъ 2 фунтовъ пшеничной муки съ полустаканомъ дрожжей и полустаканомъ молока; распустить полфунта масла, вылить его въ опару, подбить двумя фунтами гречневой муки и влить еще молока, чтобъ было довольно жидкое тѣсто. Когда тѣсто поднимется, посолить по вкусу и печь блины.

ВЫДАТЬ.

Муки пшеничной и гречневой, по 2 ф.	Масла пол. ф. Молока.

150) Скороспѣлые блины.

Положить въ кастрюлю муку, желтки и масло, вымѣшать хорошенько, развесть кислымъ молокомъ, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто; прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать осторожно и печь блины.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 ф.
Масла 1 ф.
Яицъ 12 шт.
Молока кислаго.

151) Блины изъ рису.

Разварить въ молокѣ 2 фунта рису, протереть чрезъ сито, смѣшать съ дрожжами и двумя фунтами пшеничной муки; развесть теплымъ молокомъ, дать подняться прибавить пол. фунта масла, соли и 10 желтковъ; дать подняться; смѣшать съ 10 взбитыми въ пѣну бѣлками и печь блины.

ВЫДАТЬ.

Рису и муки пшеничной, по 2 фунта.
Молока.
Масла пол. ф.
Яицъ 10 шт.

152) Блины изъ моркови.

Очистить морковь, разварить въ молокѣ; протореть чрезъ сито, смѣшать съ полу. ф. чухонскаго масла и такимъ же количествомъ манныхъ крупъ, дать остынутв; прибавить въ нее 10 желтковъ и 10 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, положить по вкусу соли и сахару, смѣшать хорошенько и печь блины.

ВЫДАТЬ.

Моркови 10—12 шт.
Молока.
Масла пол. ф.
Манныхъ крупъ пол. ф.
Яицъ 10 шт.
Соли, сахару, по вкусу.

153) Блины изъ яблокъ.

Испечь десятокъ кислыхъ яблокъ и протереть чрезъ сито; поставить опару изъ двухъ фунтовъ пшеничнй муки съ молокомъ и дрожжами, дать ей подняться; положить протертыя яблоки и пол. фунта масла; подбить двумя фунтами пшеничной муки, прибавить 8 яицъ и лимонной цедры; взбить хорошенько и развесть густыми сливками.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 10 шт.
Муки 4 ф.
Масла пол. ф.
Яицъ 8 шт.
Цедры съ 1 лимона.
Густыхъ сливокъ.

154) Молочные блины.

Смѣшать 5—6 яицъ съ 1—1½ бут. молока, прибавить тр четв. пшеничной муки и немного соли; печь изъ этого тѣста

блины, наливая его по немногу ложкою на сковороду такъ, чтобы блины были тонки какъ листъ писчей бумаги. Когда все тѣсто будетъ перепечено, то обрѣзать у блиновъ обгорѣлые края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить въ четверо и подавать.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 5 - 6 шт.
Молока 1—1½ бут.
Муки три четв. ф.

155) Кисло-сладкіе блины.

Сдѣлать опару изъ пшеничной муки и теплаго молока, положить пол. ф. сметаны и дрожжей; когда тѣсто поднимется, размѣшать, прибавить масла, соли и сахару; дать подняться еще разъ и положить полбутылки взбитыхъ сливокъ и взбитые бѣлки, размѣшать, дать подняться въ третій разъ и печь.

ВЫДАТЬ.

Молока 1 бут.
Муки 2—2½ ф.
Сметаны пол. ф.
Сливокъ пол. бут.
Масла четв.
Соли, сахару 1 ч. лож.
Яицъ 12 шт.

156) Пшеничные блины.

Смѣшать теплое молоко, дрожжи, муку; дать подняться, положить 2 желтка, соли, подбить мукой, развесть молокомъ, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и взбитыя же сливки; размѣшать осторожно, дать подняться и печь.

ВЫДАТЬ.

Молока 3 ст.
Муки 1 ф.
Соли, дрожжей.
Яицъ 2 шт.
Сливокъ полстак.
Масла для подмазки.

ОЛАДЬИ.

157) Оладьи изъ манныхъ крупъ.

Крутую манную кашу на молокѣ смѣшай съ масломъ, остуди, прибавь въ нее яицъ и молока столько, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто, изъ котораго напеки оладьевъ.

Молока 1 бут.
Ман. крупъ пол. ф.
Яицъ и молока.

158) Миндальныя оладьи.

Замѣсить тѣсто на молокѣ изъ 1 ложки муки съ небольшимъ количествомъ сахару; истолочь одну осьм. ф. обвареннаго и очищеннаго миндалю, смѣшать съ тѣстомъ, прибавить 3 яйца; развесть молокомъ, чтобъ было жидкое тѣсто.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 лож.
Сахару 1 ч. лож.
Мендалю одну осьм.
Яицъ 3 шт.
Молока.

159) Оладьи со сливками.

Взбивать до густоты 5 желтковъ съ 1 ложкою распущеннаго масла, прибавить 1 ложку мелкаго сахару, стаканъ густыхъ сливокъ, пшеничной муки и взбитые въ пѣну бѣлки; смѣшать. Тѣсто должно быть не очень густо и не очень жидко.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 5 шт.
Масла 1 лож.
Сахару 1 лож.
Сливокъ 1 ст.
Муки.

160) Оладьи на опарѣ.

Поставить опару изъ муки на молокѣ и дрожжахъ; когда тѣсто поднимется, положить яицъ и масла, подбить мукою, дать подняться, развесть молокомъ, дать еще разъ подняться и печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 3 ф.
Масла 3 лож.
Яицъ 3 шт.
Молока.

161) Сливочныя оладьи.

Взбить 2 яйца съ 3 ложками сахару, развесть сливками, посолить, прибавить муку и мелко истолченный миндаль; перемѣшать хорошенько и печь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 2 шт.
Сахару 3 лож.
Муки 6 лож.
Стивокъ столько, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто.
Миндалю одну осьм.

162) Творожныя оладьи.

Протереть чрезъ рѣшето 2 ф. творогу, положить 1 ложку муки, яицъ 3 шт. и 1—1½ стакана молока: вымѣшать и печь.

ВЫДАТЬ.

Творогу 2 ф.
Муки 2 лож.
Яицъ 3 шт.
Молока 1—1½ ст.

ВАФЛИ И ПРОЧ.

163) Обыкновенныя вафли.

Взбить до бѣла, 1 ф. муки, полштофа сливокъ, полтора ф. сахару, прибавить воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Разогрѣть вафельную форму, смазать масломъ, положить въ нее немного приготовленнаго тѣста, поставить на огонь и поворачивать ее съ одного бока на другой. Вынувши вафлю изъ формы, обсыпать мелкимъ сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ъ.
Сливокъ пол. штоф.
Сахару полтора ф.
Воды померанц. цвѣта.

164) Вафли другимъ манеромъ.

Стереть до бѣла масло, смѣшать съ желтками, мелкимъ сахаромъ, мукою; потомъ влить сливки и класть постепенно 8 взбитыхъ въ пѣну бѣлки, перемѣшать осторожно снизу вверхъ и печь Бѣлки надобно взбивать какъ можно круче.

ЬЫДАТЬ.

Масла пол. ф.
Жтлтковъ 5 шт.
Муки три четв. ф.
Сливокъ полтора ст.
Бѣлковъ 9—10 шт.

165) Рисовыя вафли.

Разварить рисъ въ молокѣ, протереть чрезъ сито, смѣшать съ мукою, дрожжами, сахаромъ и желтками; бѣлки взбить въ пѣну, развесть молокомъ, прибавить растопленнаго масла; смѣшать съ вышесказанною массой, выбить хорошенько, дать подняться и печь вафли.

ВЫДАТЬ.

Рису до полу. ф.
Сливокъ 1 бут.
Муки три четв. ф.
Масла 3 лож.
Дрожжей 2 лож.
Соли; сахару 3 лож.
Яицъ 6 шт.

166) Шоколадныя вафли.

Растереть до бѣла масло, смѣшать съ желтками, мелкимъ сахаромъ, мукою; натереть шоколаду, развесть сливками, вылить осторожно въ предыдущую смѣсь и постепенно класть взбитые въ пѣну бѣлки, перемѣшать осторожно снизу кверху и печь вафли.

ВЫДАТЬ.

Масла полф.
Желтковъ 5 шт.
Муки полф.
Шоколаду четв. ф.
Сливокъ полтора ст.
Бѣлковъ 9 шт.

167) Портерныя вафли.

Растереть до бѣла масло, положить желтки, муки, 1 ложку дрожжей, размѣшать, развесть теплымъ портеромъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Взбить въ пѣну бѣлки, смѣшать съ тѣстомъ, прибавить взбитыя сливки, размѣшать, остудить и печь.

ВЫДАТЬ.

Масла четв. ф.
Яицъ 10 шт.
Муки полф.
Дрожжей 1 лож.
Портеру.
Сливокъ 3 ст.

168) Каравай изъ пшена.

Свари на молокѣ не очень густую кашу изъ пшена и остуди; выпусти пять, шесть яицъ, положи мелкаго сахару и кишмичу; вымажь форму масломъ, обсыпь тертыми сухарями, положи въ него приготовленную кашу и запеки.

ВЫДАТЬ.

Молока и пшена для каши.
Яицъ 5—6 шт.
Сахару 1—2 лож.
Кишмичу четв. ф.
Масла и сухарей.

169) Сахарныя вафли.

Взбить 6 яицъ съ 16 ложками мелкаго сахару, прибавить полфунта муки, четверть фунта распущеннаго чухонскаго масла; развесть молокомъ и печь вафли.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 6 шт.
Сахару 16 лож.
Муки полф.
Чухонскаго масла четв. ф.
Молока.

170) Польскія вафли.

Растереть до бѣла распущенное сливочное масло, положить въ него постепенно 6 желтковъ, продолжая мѣшать, пока масса не поднимется; тогда прибавить сахаръ, муку, взбитые въ пѣну бѣлки и взбитыя сливки, размѣшать, поставить на ледъ, а потомъ печь вафли.

ВЫДАТЬ.

Сливочнаго масла четв. ф.
Желтковъ 6 шт.
Сахару полф.
Муки 12 лож.
Бѣлковъ 6 шт.
Сливокъ пол. бут.

171) Лапшенникъ.

Свари не очень густую лапшу на молокѣ, остуди, смѣшай съ 4—5 сырыми яйцами и изюмомъ; вымажь масломъ форму, посыпь тертыми сухарями, выложи въ форму лапшу и запеки. Предъ отпускомъ, нарѣжь ломтями и посыпь сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Муки и яицъ для лапши.
Молока.
Яицъ 4—5 шт.
Изюму четв. ф.
Масла и сухарей.

172) Трубочки.

Размѣшать хорошенько 4 яйца съ 8 ложками муки и 2 ложками мелкаго сахару, развесть молокомъ и печь, какъ вафли; вынувъ же изъ формы, навернуть на скалку и остудить. Предъ подачею, положить въ каждую трубочку взбитыхъ сливокъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт.
Муки 8 лож.
Сахару 2 лож.
Молока 1—полтора ст.
Сливокъ.

173) Трубочки съ виномъ.

Смѣшать хорошенько четв. ф. муки, четв. ф. сахару, 1 ст. бѣлаго вина и 3 бѣлка; печь, какъ вафли, а далѣе поступать, какъ сказано въ № 172.

ВЫДАТЬ.

Муки четв. ф.
Сахару четв. ф.
Бѣлаго вина 1 ст.
Бѣлковъ 3 шт.
Сливокъ.

174) Дутые розовые хлѣбцы.

Щепоть толченой кошенили обдай стаканомъ кипятку, дай настояться и осторожно слей жидкость. Сбей сахаръ съ бѣлками, прибавь кошинильнаго настою, чтобы смѣсь имѣла розовый цвѣтъ, сдѣлай шарики, разложи на бумагѣ и поставь въ вольный духъ. На каждый бѣлокъ берется полтора ф. сахару.

175) Каравай изъ манныхъ крупъ.

Разотри хорошенько 12 желтковъ съ чашкою мелкаго сахара; когда желтки сдѣлаются густы, прибавить толченаго миндалю, чашку манныхъ крупъ, смѣшай и дай постоять полчаса. Сбей бѣлки, смѣшай ихъ съ сказаннымъ тѣстомъ; вымажь форму масломъ, обсыпь толчеными сухарями, выложи тѣсто и поставь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 шт.
Сахару 1 ч. чашку.
Миндалю 1 ч. чашку.
Ман. круп. 1 ч. чашку.

176) Каравай.

Смѣшать вмѣстѣ 1 стакан. молока, 1 чайную чашку растопленнаго масла и 10 яицъ, прибавить столько муки, чтобы вышло не густое тѣсто; влить 1 ложку дрожжей, размѣшать, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взошло. Потомъ выбить его лопаткой, положить коринки и дать тѣсту подняться еще два раза, выбивая хорошенько всякій разъ. Вымазать масломъ форму; обсыпать тертыми сухарями, выложить тѣсто и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Молока 1 ст.
Масла 1 ч. чашку.
Яицъ 10 шт.
Муки.
Коринки четв. ф.
Масла и сухарей.

177) Хворостъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 2 яицъ, 2 лож. воды, 1—полторы ложки рому, 2—3 лож. сахару и 1 ф. муки; раскатать какъ можно тоньше, вырѣзать фигурки и опустить въ раскаленное масло. Когда хворостъ зарумянится, выбрать друшлакомъ, сложить на рѣшето, чтобы стекло масло; подать съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 2 шт.
Рому 1—полторы лож.
Сахару 2—3 лож.
Муки 1 ф.
Масла для жаренья.

178) Яблочный воздушный пирогъ.

Протри сквозь рѣшето пятнадцать кислыхъ печеныхъ яблокъ; положи полторы чашки мелкаго сахару и бей пока яблоки не побѣлѣютъ. Сбей 12 яичныхъ бѣлковъ, смѣшай съ яблоками, положи на блюдо и поставь въ печь только тогда, какъ подадутъ предпослѣднее блюдо. Ставя въ печь, положи на край блюда серебряную ложку, воткнувши ее немного въ пирогъ, чтобы послѣдній не опалъ.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ кислыхъ 15 шт.
Сахару полторы чашки.
Бѣлковъ 12 шт.

179) Испанскій вѣтеръ.

Взбей 15 бѣлковъ, смѣшай съ ложкою мелкаго сахару и ложкою картофельной муки, разложи кучками на масляную бумагу, посыпь сахаромъ и посади въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, сними съ бумаги ножемъ и положи на каждую штучку варенья или желе.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 15 шт.
Сахару 1 лож.
Муки картоф. 1 лож.
Варенья.

180) Яблочное пирожное.

Возьми яблокъ, сними кожу, разрѣжь на половинки, вынь сѣмена и свари, какъ бы для компота, съ полуф. мелкаго сахару, стаканомъ воды и стаканомъ же бѣлаго вина. Между тѣмъ разотри чашку мелкаго сахару съ 10 желтками, двумя ложками муки и двумя стаканами сливокъ. Уложи яблоки на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 10—12 шт.
Сахару три четв. ф.
Бѣлаго вина 1 ст.
Желтковъ 10 шт.
Муки 2 лож.
Сливокъ 2 ст.

181) Пирогъ изъ сливъ.

Возьми два фунта сливъ, положи въ кастрюлю, налей столько воды, чтобы она покрывала сливы, и вари, пока онѣ не сдѣлаются мягки; откинь на рѣшето, протри сквозь сито; смѣшай съ мелкимъ сахаромъ и стаканомъ вина. Натри хлѣба, посыпь имъ дно металлическаго блюда, положи на него сливы, закрой тертымъ хлѣбомъ, обрызни масломъ и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сливъ 2 ф.
Сахару полф.
Вина 1 ст.
Бѣлаго хлѣба 2 шт.
Масла 2 лож.

182) Пирожное.

Взбить 4 яйца съ четв. фунта мелкаго сахару и 1 чайною ложкою корицы; развесть 1 бут. вскипяченыхъ сливокъ, всыпать четв. ф. муки, размѣшать; вылить въ кастрюлю и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт
Сахару четв. ф.
Корицы 1 ч. лож.
Сливокъ 1 бут.
Муки четв. ф.

183) Драчена.

Растереть до бѣла 1 ложку масла, смѣшать съ желтками, мукою, взбитыми въ пѣну бѣлками, развесть молокомъ; раскалить масло на сковородѣ, вылить тѣсто и поставить въ печь минутъ на 20.

ВЫДАТЬ.

Масла 2 лож.
Яицъ 4 шт.
Муки три четв. ф.
Молока 2—2 съ полов. ст.

184) Вареники съ вишнями.

Очистить 1 ф. вишень; приготовить тѣсто, какъ для лапши, раскатать какъ можно тоньше, вырѣзать косыми четвероугольниками, положить на средину каждаго по нѣсколько вишень, защипать и опустить въ кипящую воду. Когда вареники всплывутъ, выбрать ихъ друшлакомъ, сложить на глубокое блюдо и облить сиропомъ.

ВЫДАТЬ.

Муки и яицъ для тѣста.
Вишень 1 ф.
Сиропу.

185) Шарлотъ изъ яблокъ.

Снять корку съ бѣлаго хлѣба, нарѣзать мякишь гренками; вымазать растопленное масло. Между тѣмъ очистить яблоки, вынуть сердцевину, нарѣзать кусочками, сварить ихъ съ полуф. сахару, прибавить 1 рюмку ликеру, остудить и выложить въ форму; закрыть гренками и поставить въ печь. Когда поспѣетъ и зарумянится, выложить изъ формы на блюдо и подлить сиропу.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго хлѣба полтор. шт.
Масла 3 лож.
Ликеру 1 рюмку.
Сахару полф.
Яблокъ 10—15 шт.
Сиропу.

186) Шарлотъ изъ яблокъ и бѣлаго хлѣба.

Натереть мякиша чернаго хлѣба, поджарить его въ маслѣ. Приготовить яблоки, какъ выше сказано въ № 185; вымазать форму масломъ, насыпать обжареннаго чернаго хлѣба, а на него положить приготовленныхъ яблокъ, засыпать хлѣбомъ и т. д., пока не наполнится форма; обжать хорошенько или наложить умѣренную тяжесть и, за четверть часа до отпуска, поставить въ печь. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Яичнаго хлѣба полтора ф.
Милокъ 7—8 штукъ.
Масла 3 ложки.
Ликеру 1 рюмку.
Сахару полфунта.

187) Суфле съ ванилью.

Положить въ кастрюлю масло сливочное, сахаръ, муку, ваниль, развесть молокомъ и держать на плитѣ, пока не сдѣлается густо, при чемъ постоянно размѣшивать. Когда масса сдѣлается густа, снять съ огня, остудить, положить по одному желтки, размѣшать хорошенько, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки, сложить въ кастрюлю и поставить въ печь. Кастрюлю лучше замѣнить высокою жестяною формой.

ВЫДАТЬ.

Масла сливочнаго 1 ложку.
Сахару полфунта.
Муки пшеничной 1 ложку.
Молока 1 бутылку.
Картофел. муки 2 ложки.
Ванили.
Яицъ 9 штукъ.

188) Вафли.

Разбить три яйца и смѣшать съ такимъ количествомъ муки, сколько могутъ принять яйца, прибавить лимонной цедры, воды померанцевыхъ цвѣтовъ и мелкаго сахару; вымѣшать и вливать постепенно сливки, пока тѣсто не сдѣлается довольно жидкимъ; перепечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 штуки.
Муки столько, сколько могутъ принять яйца.
Цедру съ 1 лимона.
Воды померанцев. цвѣт. 1 ложку.
Сахару 3 ложки.
Сливокъ.

189) Женевское пирожное.

Разбить три яйца, взвѣсить ихъ; взять столько же по вѣсу мелкаго сахару, сливачнаго масла, муки. Распустить масло, всыпать сахаръ, положить цедру съ 1 лимона, не много мускатнаго орѣха и соли; прибавлять постепенно муку, непрерывно размѣшивая, а потомъ желтки, и поставить на четверть часа на самый легкій огонь, не переставая размѣшивать. Взбить бѣлки, прибавить ихъ къ тѣсту, взбить хорошенько и вылить въ форму предварительно вымазанную масломъ. Поставить въ печь на три четверти часа.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 штуки.
Сахару, Масла, Муки — столько каждаго, сколько будутъ вѣсить три яйца.
Цедру съ 1 лимона.
Мускотнаго орѣха.
Соли.
Масла полложки.

190) Тальмузы.

Положить въ кастрюлю 1 ложку масла, влить немного менѣе стакана воды; вскипятить; всыпать двѣ ложки муки и размѣшивать, пока тѣсто не будетъ довольно твердо; снять съ огня, взбить столько яицъ, сколько можетъ принять тѣсто, не сдѣлавшись жидкимъ; прибавить хорошаго творогу, размѣшать. Приготовить слоеное тѣсто № 89, раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать изъ него кружковъ; положить на каждый кружокъ приготовленное тѣсто, защипать, обмазать яйцомъ, испечь.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ложку.
Муки 2 ложки.
Яицъ столько, сколько можетъ принять тѣсто.
Творогу 2—3 ложекъ.
Для тѣста № 89.

191) Миланезъ.

Приготовить тѣсто № 84, раскатать потоньше, нарѣзать кружковъ; класть на одинъ кружокъ варенья или мармеладу, закрывать другимъ кружкомъ, смазавши бѣлкомъ, защипать; изжарить въ раскаленномъ маслѣ.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 84.
Бѣлокъ 1 шт.
Варенья или мармеладу.
Масла для жаренья.

192) Клубника въ клярѣ.

Приготовить тѣсто кляръ № 76, обмакивать въ него перебранную крупную клубнику и опускать въ раскаленное масло; подавая посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 76.
Сахару 1 ложку.
Клубники 1 фунтъ.
Масла для жаренья.

193) Яблоки съ рисомъ.

Очистить яблоки, разрѣзать на четвертинки, вынуть сердцевину; положить въ кастрюлю съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ воды; протереть чрезъ сило. Отварить рисъ въ молокѣ съ лимонною коркой или съ ванилью. Положить въ глубокое блюдо слой протертыхъ ябковъ, потомъ слой рису и т. д.; обмазать взбитымъ бѣлкомъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 15—18 шт.
Сахару отъ полов. до трехъ четв. ф.
Бѣлковъ 2 шт.
Рису полфунта.
Лимон. корки или ванили.

194) Суфле миндальное.

Истолочь мелко миндаль, подливая по каплѣ молока, чтобы миндаль не замаслился; потомъ положить въ него желтки, сокъ изъ двухъ лимоновъ, сахаръ; размѣшивать до тѣхъ поръ, пока масса поднимется; прибавить муку и взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣшать, сложить въ форму и поставить въ печь минутъ на 15—20.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго полфунта.
Горькаго 10 зеренъ.
Муки 3 ложки.
Яицъ 8 штукъ.
Лимон. 2 штуки.
Масла полложки.

195) Суфле изъ варенья.

Взбить бѣлки какъ можно крѣпче, положить сахару, размѣшать, прибавить варенья, сложить на блюдо, въ видѣ горки, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь минутъ на 15.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 6 штукъ.
Сахару 3 ложки.
Варенья полфунта.

196) Нѣмецкое пирожное.

Снять корку съ 2 бѣлыхъ хлѣбовъ, а мякишь изрѣзать гренками, сложить ихъ въ кастрюлю, прибавить масло, сливки, сахаръ и лимонную цедру; вскипятить, вымѣшать получше и, снявши съ огня, положить 4 яйца и еще 4 желтка и столько заварнаго тѣста № 73, чтобы образовалась густая масса; затѣмъ прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и размѣшать. Вскипятить молоко и опускать въ него съ ложки приготовленную массу, такъ чтобы она упадала въ видѣ клецокъ; давши этимъ клецкамъ вскипѣть нѣсколько разъ, переложить ихъ въ кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы зарумянились.

ВЫДАТЬ

Бѣлыхъ хлѣбовъ 2 штуки.
Масла 1 ложку.
Сливокъ 1 стаканъ.
Сахару 2 ложки.
Лимонной цедры.
Яицъ 8 штукъ.
Для тѣста № 73.

197) Покли.

Растереть до бѣла масло, вбить желтки по одному и прибавить муку; взбить пѣну бѣлки, смѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ и опустить съ ложки въ кипящее молоко; когда поспѣютъ уложить на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы зарумянились.

ВЫДАТЬ.

Масла 8 ложекъ.
Яицъ 8 штукъ.
Муки 2 ложки.
Сахару 2 ложки.

198) Пирогъ французскій.

Поставить опару на молокѣ; когда опара поднимется, влить стаканъ теплыхъ сливокъ, положить яйца и желтки, масло, сахаръ,

и вымѣсить хорошенько, положить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, размѣшать, положить въ форму, дать подняться и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора фунта.
Масла полфунта.
Яицъ 10 штукъ,
Желтковъ 10 штукъ.
Сахару четв. фунта.
Сливокъ 2 стакана.
Дрожжей полстакана.
Молока и соли.

199) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.

Очистить и истолочь полфунта грѣцкихъ орѣховъ, подливая по каплѣ молока, чтобы не замаслились; сложить въ кастрюлю, прибавить желтки, сахаръ, сливки, варить на слабомъ огнѣ, непрерывно размѣшивая и не давая кипѣть; потомъ протереть чрезъ сито, выложить въ кастрюлю, смѣшать съ взбитыми бѣлками и поставить въ печь минутъ на пять.

ВЫДАТЬ.

Грецкихъ орѣховъ полфунта.
Сахару четв. фунта.
Сливокъ 3—4 ложки.
Яицъ 5 штукъ.
Бѣлковъ 5 штукъ.

200) Взваръ.

Взять по не многу (напр. по 1 горсти) разныхъ сушеныхъ плодовъ, какъ то: яблокъ, грушъ, вишенъ, малины, изюму, черносливу и т. п.; положить въ кастрюлю, прибавить лимонной корки, 2—3 гвоздички, корицы, влить воды 7 глубокихъ тарелокъ и кипятить. Когда плоды почти поспѣютъ, положить сахару по вкусу, влить 1 ст. мадеры и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Сушеныхъ плодовъ, каждаго по 1 горсти.
Корку съ 1 лимона.
Корицы; гвоздички 2—3 штукъ.
Сахару по вкусу.
Мадеры 1 стаканъ.

201) Воздушный пирогъ.

Протереть сквозь сито ягоды, взять этого пюре 1 стаканъ, или вмѣсто пюре взять стаканъ мармеладу, смѣшать съ сахаромъ и бѣлками, взбитыми въ пѣну; выложить массу на блюдо и поставить въ печь минутъ на 10.

ВЫДАТЬ.

Ягодъ 1 фунтъ.
или мармеладу 1 стаканъ.
Бѣлковъ 7 штукъ.
Сахару четв. фунта.

202) Воздушный пирогъ изъ лимона.

Разварить лимонъ, вынуть, обтереть, протереть чрезъ сито, смѣшать съ сахаромъ и желтками; растирать до бѣла; взбить бѣлки въ пѣну, смѣшать съ вышесказанною массой, выложить на бяюдо и поставить въ печь минутъ на 10.

ВЫДАТЬ.

Лимонъ 1 штуку.
Сахару полфунта.
Яицъ 7 штукъ.

203) Пирогъ изъ меринги.

Вскипятить молоко и спустить въ него съ ложки взбитые въ пѣну бѣлки, прокипятить, накрывши крышкою; вынуть сварившіеся бѣлки друшлакомъ, сложить на блюдо, а молоко, въ которомъ готовились бѣлки остудить. Между тѣмъ растереть до бѣла желтки съ сахаромъ, развести сказаннымъ молокомъ, положить корицы, держать на огнѣ, пока не сдѣлается густо, при чемъ постоянно размѣшивать. Когда поспѣетъ, облить этимъ соусомъ, обварить бѣлки, и поставить въ печь на 10 минутъ.

ВЫДАТЬ.

Молока 2 бутылки.
Яицъ 8 штукъ.
Сахару четв. фунта.
Корицы по вкусу.

СЛАДКІЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ.

204) Пирогъ изъ рису.

Ошпарить рисъ и отварить въ молокѣ; прибавить мелко изрубленной лимонной корки или ванили, немного соли и сахару; когда рисъ совсѣмъ поспѣетъ, снять съ огня, положить желтки, размѣшать, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки; выложить въ форму и поставить въ печь на три четверти часа.

ВЫДАТЬ.

Рису полфун.
Молока 3—4 ст.
Лимон. корки.
Сахару четв. ф.
Яицъ 4—6 шт.

205) Пирогъ изъ хлѣбнаго мякиша.

Снять корку съ бѣлаго хлѣба, намочить въ молокѣ пополамъ съ сливками, прибавить сахаръ, толченые сухари, желтки, размѣшать; взбить въ пѣну бѣлки, смѣшать съ вышесказанной массой, выложить въ форму и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Бѣлый хлѣбъ 1 шт.
Молока полтора ст.
Сливокъ полтора ст.
Сахару полф.
Сухарей 6 шт.
Яицъ 8 шт.

206) Взбитый пирогъ.

Взбить какъ можно крѣпче бѣлки, положить полложки картофельной муки и 1 ложку сахару. Растереть до бѣла полложки картофельной муки и 1 ложку сахару съ желтками; смѣшать съ предыдущею смѣсью, выбить лопаткою хорошенько, выложить въ форму, поставить въ печь не болѣе какъ на три четверти часа.

Чѣмъ больше бить тѣсто, тѣмъ лучше будетъ пирогъ.

ВЫДАТЬ.

Картоф. муки 1 лож.
Яицъ 6 шт.
Сахару 2 лож.

207) Пирогъ съ кофейнымъ кремомъ.

Приготовить тѣсто № 83 и прибавить къ нему 1 желтокъ. Раскатать потоньше, сложить на металлическое блюдо. Размѣшать двѣ ложки муки съ полбут. сливокъ, прибавить сахару, поставить на огонь, чтобы сдѣлалось густо, при чемъ постоянно размѣшивать; остудить; взбить 3 желтка, размѣшать; прибавить 1 чашку кофейнаго отвару; вылить эту массу на тѣсто. Взбить 4 бѣлка, смѣшать съ сахаромъ, выложить на приготовленный пирогъ поверхъ крему; поставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 83.
Желтковъ 4 шт.
Бѣлковъ 4 шт.
Сахару полф.
Сливокъ полбут.
Муки 2 лож.
Кофе молотаго 1 ложку.

208) Пирогъ изъ картофеля.

Очистить картофель и разварить въ молокѣ, протереть чрезъ сито, прибавить 3 желтка, сахару, молока, соли, 1 ложку карто-

фельной муки. Вымѣшать хорошенько. Вымазать форму масломъ, обсыпать тертыми сухарями. Взбить три бѣлка, смѣшать съ приготовленнымъ картофелемъ и выложить въ форму; поставить въ печь на 40 минутъ.

ВЫДАТЬ.

Картофелю 15—20 шт.
Молока 2 бут.
Яицъ 3 шт.
Сахару четв. ф.
Масла 2 ложки.
Картофельной муки 1 лож.

209) Пирогъ питивье.

Очистить и истолочь миндаль, смѣшать съ бѣлками, прибавить сахаръ, лимонной корки, масла и 3 яйца. Приготовить слоеное тѣсто № 89, раскатать, положить на блюдо, выложить приготовленную массу, закрыть слоенымъ же тѣстомъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю 1 ф.
Яицъ 3 шт.
Бѣлковъ 3 шт.
Сахару полфун.
Масла четв. ф.
Для тѣста № 89.

210) Пирогъ изъ изюма.

Высыпать въ миску 1 ф. картофельной муки, сдѣлать въ ней ямку, выложить въ эту ямку растопленнаго сливочнаго масла и 4 яйца; замѣсить тѣсто, подливая по немногу теплаго молока. Очистить изюмъ, всыпать его въ приготовленное тѣсто, влить 1 ложку уксусу и оставить такъ на нѣсколько часовъ; потомъ выложить въ форму, закрыть крышкою и развесть огонь сверху и снизу. Тѣсто не должно быть очень жидко.

ВЫДАТЬ.

Картоф. муки 1 ф.
Масла сливочн. полтора ф.
Изюму полф.
Яицъ 4 шт.
Молока.
Уксусу 1 лож.

211) Пирогъ а-ля-ройяль.

Положить въ кастрюлю мелко изрубленную лимонную корку, цукату, четв. ф. сахару, 1 ложку масла, 1 стаканъ воды. Вскипятить; всыпать 4—5 ложекъ муки, поставить на огонь, постоянно размѣшивать; дать тѣсту сдѣлаться очень густымъ; снять съ огня и положить яйца, одно за другимъ, размѣшивая хорошенько всякій разъ; тѣсто должно быть не очень жидко и не очень густо; вылить его въ форму и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Лимон. корки; цукату.
Сахару четв. ф.
Масла 1 лож.
Муки 4—5 лож.
Яицъ 6—7 шт.

212) Пирогъ изъ макаронъ.

Варить макароны въ молокѣ съ ванилью, въ теченіе 1 часа; смѣшать съ коринкою, изюмомъ, ромомъ, сахаромъ, масломъ, растертыми до бѣла желтками и взбитыми въ пѣну бѣлками; выложить въ форму и поставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ.

Макаронъ полф.
Молока 2 бут.
Коринки четв. ф.
Изюму 1 горсть.
Ванили.
Рому четв. ст.
Яицъ 8 шт.
Сахару полф.
Масла 2 лож.

213) Сладкій слоеный пирогъ.

Приготовить слоеное тѣсто № 89, раскатать его въ 7-й разъ, положить на металлическое круглое блюдо, обрѣзать кругомъ; положить въ средину варенья; накрыть кружкомъ изъ слоенаго же тѣста, смазавъ края бѣлкомъ, и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89.
Варенья 1 ф.

214) Пирожки съ шоколадомъ.

Приготовить тѣсто, раскатать его тонко, вырѣзать кружками, положить каждый кружекъ въ раковину (вымазанную масломъ) и отнесть на погребъ; положить въ кастрюлю шоколадъ, 2 стакана сливокъ, вскипятить, прибавить 4 желтка и 1 яйцо, размѣшать, процѣдить чрезъ сито. Налить въ приготовленныя раковины эту массу, накрыть бумагой и поставить въ печь; когда на шоколадѣ образуется пѣнка, тогда отодвинуть раковинки къ устью печки, дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89.
Шоколаду четв. ф.
Сливокъ 2 ст.
Желтковъ 4 шт. и еще 1 яйцо.

215) Тартлеты.

Приготовить тѣсто № 96, раскатать и выложить имъ формы для тартлетовъ, а въ средину положить мелко изрубленныя яблоки,

груши и т. п., или же цукаты. Смѣшать 1 яйцо, 2 желтка, 2 ложки сахару, 1 ст. сливокъ; процѣдить эту смѣсь чрезъ сито и разлить по тартлетамъ, которыя потомъ поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 96.	Яицъ 1 шт., 2 желт.
Яблокъ, грушъ, и т. п.	Сахару 2 лож.
Или цукатовъ.	Сливокъ 1 ст.

216) Тартлеты другимъ манеромъ.

Истолочь миндаль, подливая по каплѣ воды, чтобы не замаслился; прибавить сахаръ; протолочь хорошенько, чтобы миндаль превратился въ родъ тѣста; положить тогда масло, муку, шоколадъ, яйца, вымѣшать, разложить въ тартлетныя формы и испечь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю полф.	Муки четв. ф.
Сахару полф.	Шоколаду одну осьм.
Масла 2 лож.	Яицъ 3 шт.

217) Миланскіе пирожки.

Сдѣлать тѣсто, раскатать потоньше и испечь; разрѣзать на 4 части; первую четверть намазать сверху мармеладомъ, положить на него вторую четверть, также и ее смазать мармеладомъ, накрыть третьею и т. д.; загласировать глазурью, обсушить, нарѣзать четвероугольниками.

Глазурь приготовляется такъ: положить въ кастрюлю полфунта мелкаго просѣяннаго сахару, влить 1 ложку воды; поставить на легкій огонь и непрерывно размѣшивать; когда сахаръ распустится и нагрѣется, тогда обмакивать въ него пирожки.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста. № 90.	Сахару полфун.
Мармеладу.	Для глазури.

218) Пирожки изъ заварнаго тѣста.

Раздѣлить приготовленное заварное тѣсто на небольшіе кусочки, скатать каждый кусочекъ въ шарикъ, сложить на листъ, смазать сверху яйцомъ и посыпать мелкимъ сахаромъ; поставить въ печь и дать поспѣть. Когда поспѣютъ, остудить, прорѣзать сверху, выбрать мякишъ, а на мѣсто его положить взбитыхъ сливокъ.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста.	Сахару 2 лож.
Яицъ 1—2 шт.	Сливокъ 2 ст.

219) Пирожки дюшессъ.

Раздѣлить приготовленное тѣсто № 74 на кусочки, дать каждому кусочку форму хлѣбца, сложить на листъ, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и испечь. Когда поспѣютъ, остудить, выбрать мякишъ, а на мѣсто его положить мармеладу.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 74.	Сахару 2 лож.
Яицъ 1—2 шт.	Мармеладу.

V. ВАРЕНИКИ, МАКАРОНЫ, ВАТРУШКИ.

220) Вареники съ творогомъ.

Замѣси тѣсто на 1 яйцѣ и достаточномъ количествѣ воды; дай подняться, раскатай какъ можно тоньше и нарѣжь косыми четвероугольниками. Положи подъ гнетъ творогъ, разотри его съ яйцами и сметаною, накладывай на средину каждаго четвероугольника и защипывай, такъ чтобы вышли треугольники. Между тѣмъ вскипяти соленую воду и, когда она будетъ кипѣть бѣлымъ ключемъ, опусти въ нее вареники и держи до тѣхъ поръ; пока не всплывутъ на верхъ; тогда выбери ихъ друшлакомъ, сложи въ глубокое блюдо и облей масломъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт.	Сметаны 2—3 лож.
Муки 1—полтора фун.	Масла полфун.
Творогу 1—полтора фун.	

221) Колдуны.

Возьми по ровну почечнаго жиру и говядины, вынь жилы и перепонки; изруби все вмѣстѣ, посыпь солью, перцемъ и рубленою зеленью петрушки, прибавь мелкоискрошеннаго луку и обжарь въ маслѣ. Замѣси на одномъ яйцѣ тѣсто, раскатай его потоньше, нарѣжь косыхъ четвероугольниковъ, положи на каждый приготовленнаго фаршу, защипи, чтобы вышли треугольники. Когда передѣлаешь всѣ колдуны, вскипяти соленую воду и опусти въ нее

колдуны; дай имъ поспѣть, откинь на рѣшето, сложи на блюдо и облей растопленнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ.

Почечн. жиру 1 ф.
Говядины 1 ф.
Соли, перцу.
Зеленой петрушки.
Луку 1—2 шт.
Масла полфун.

222) Ватрушки.

Поставь опару на дрожжахъ и, когда на другой день будешь сыпать въ нее муку, положи кусокъ масла и яицъ. Выложивъ тѣсто, раскатай его кружками въ палецъ толщиною, положи посрединѣ каждаго кружка творогъ, стертый съ яйцами и сметаною, загни края и, положивъ на сковороду, поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора фун.
Масла 2 лож.
Творогу 1 ф.
Яицъ 4—5 шт.
Сметаны 2 лож.

223) Макароны.

Вскипяти посоленую воду и опускай макароны, дай кипѣть, пока макароны не побѣлѣютъ и не сдѣлаются мягки; тогда откинь ихъ на подситокъ, дай стечь водѣ, сложи на блюдо, а по верхъ ихъ положи кусокъ масла; предъ подачею смѣшай, чтобы всѣ макароны были въ маслѣ и облей сметаною.

ВЫДАТЬ.

Макаронъ 1 ф.
Сметаны 2 лож.
Масла 3—4 лож.

224) Макароны по итальянски.

Наломай кусками макароны, опусти ихъ въ соленую воду, когда она закипитъ; свари ихъ, откинь на рѣшето; положи на блюдо рядъ макаронъ, посыпь тертымъ сыромъ, потомъ еще рядъ макаронъ, который посыпается тоже сыромъ, потомъ опять рядъ макаронъ и т. д. Послѣдній рядъ не посыпается сыромъ, а кладутъ сверхъ его кусокъ масла. Подаютъ, когда масло растопится.

ВЫДАТЬ.

Макаронъ полтора ф.
Сыру три осьм. ф.
Масла 3—4 лож.

VI. МОРОЖЕНОЕ, ЖЕЛЕ.

МОРОЖЕНОЕ.

225) Изъ сыру.

Сварить жидкій сиропъ изъ 2 ф. сахару, прибавить цедры съ 5 лимоновъ и лимоннаго соку по вкусу, но чтобы не было кисло; процѣдить сквозь сито въ форму, обложенную кругомъ льдомъ и обсыпанную солью, и вертѣть. Взбить 6 желтковъ съ полуф. сахару, выложить въ мороженое и выбить подолѣе лопаткою; прибавить рому, вымѣщать и заморозить окончательно.

ВЫДАТЬ.

Сахару 2 ф.
Цедры съ 5 лимоновъ.
Желтковъ 6 шт.
Лимон. соку по вкусу.
Мелкаго сахару полф.

226) Шоколадное.

Натереть одну осьмую ф. шоколада, развесть бутылкою густыхъ сливокъ, вскипятить, прибавить 8 желтковъ, взбитыхъ съ 12 лотами мелкаго сахару, и кипятить, мѣшая безпрестанно; снять съ огня, когда сдѣлается густо; размѣшивать, пока не остынетъ; выложить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду одну осьм. ф.
Сливокъ 1 бут.
Желтковъ 8 шт.
Сахару 12 лот.

227) Кофейное.

Наливъ полштофа кипяченыхъ горячихъ сливокъ на четверть фунта жженаго и молотаго кофе, оставить на полчаса и пропустить сквозь частую салфетку; потомъ взбить густо 8 яичныхъ желтковъ съ полуфунтомъ мелкаго сахару, смѣшать со сливками, прокипятить хорошенько, безпрестанно мѣшая, а потомъ мѣшать до тѣхъ поръ, пока нѣсколько остынетъ, и заморозить въ формѣ.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полштофа.
Кофе четв. ф.
Желтковъ 8 шт.
Сахару полфунта.

228) Малиновое.

Смѣшать хорошенько штофъ густыхъ сливокъ съ тремя четвертями фунта мелкаго сахару и такимъ количествомъ малиноваго соку,

чтобы сливки получили запахъ малины и окрасились; потомъ, вскипятивъ все это, заморозить.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ густыхъ 1 штофъ.
Сахару три четв. ф.
Малины.

229) Орѣховое.

Положить въ кастрюлю 2 фунта мелкаго сахару, выпустить туда желтки отъ 30 яицъ и взбей хорошенько, потомъ истолки мельче полфунта орѣховыхъ ядеръ, смѣшай съ яйцами, подлей туда 4 бут. густыхъ сливокъ и свари хорошенько. Наконецъ, процѣдивъ всю смѣсь въ форму, заморозить.

ВЫДАТЬ.

Сахару 2 ф.
Желтковъ 30 шт.
Орѣховъ полфунта.
Сливокъ 4 бут.

230) Миндальное.

Смѣшать полфунта очищеннаго и мелко-истолченнаго миндалю съ десятью яичными желтками и полуфунтомъ мелкаго сахару, варить все это съ полуштофомъ густыхъ сливокъ; процѣдить сквозь сито въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Миндалю полфунта.
Желтковъ 10 шт.
Сахару полфунта.
Густыхъ сливокъ полштофа.

231) Сливочное.

Смѣшать хорошенько 15 яичныхъ желтковъ съ 1 фунтомъ мелкаго сахару, сварить штофъ густыхъ сливокъ съ полпалочкою истолченой ванили; положить въ сливки желтки, взбитые съ сахаромъ, и взбивать ихъ на огнѣ хорошенько. Послѣ того, снявъ съ огня, мѣшать ихъ еще, пока не остынутъ, вылить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Желтковъ 15 шт.
Сахару 1 ф.
Густыхъ сливокъ 1 штофъ.
Ванили полпалочки.

232) Сливочное изъ другой пропорціи.

Взявъ двѣ дюжины свѣжихъ яицъ, отбей бѣлки, а желтки положи въ кастрюлю, подсыпь къ нимъ 2 фунта мелкаго сахара и

смѣшай хорошенько; потомъ влей туда 4 бутылки густыхъ сливокъ и свари до густоты. Послѣ того, процѣдивъ всю массу въ форму, которую поставь въ окоренокъ или въ кадочку, обложи кругомъ мелкимъ льдомъ, обсыпь побольше солью и верти, а между тѣмъ положенную въ форму смѣсь вымѣшай хорошенько лопаткою, чтобы мороженое было мягче, и такимъ образомъ застуди.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 24 штуки.
Сахару 2 ф.
Густыхъ сливокъ 4 бутылки.
Соли 5 стакановъ.

233) Померанцевое.

Въ 2 съ полов. фунтахъ воды выдавить сокъ изъ двухъ или трехъ померанцевъ; прибавить цедры съ 1 померанца, стертую на сахарѣ; оставить такъ часа на полтора, всыпать сахару полфун., процѣдить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Померанцевъ 2—3 штуки.
Сахару 1—2 куска.
Сахару мелкаго полфунта.

234) Персиковое.

Размять 8 персиковъ, влить стаканъ воды; дать постоять такъ часъ или два; потомъ выложить это въ сито и протереть, чтобъ весь сокъ вышелъ; развесть въ немъ 64 золотника сахара, и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Персиковъ 8 штукъ.
Сахару 64 золотника.

235) Мороженое клюковное.

Выдавить изъ клюквы сокъ; процѣдить сквозь салфетку; на бутылку сока положить полтора фунта сахара, обтерши имъ корку съ одного свѣжаго лимона; сахаръ истолочь и, смѣшавъ съ сокомъ, положить въ форму, и замораживать, а если нестанетъ садиться, то прибавить еще сахара.

ВЫДАТЬ.

Клюквы 1—полтора фунта.
Сахару полтора фун.
Цедры съ 1 лимона.

236) Мороженое барбарисное.

Возьми воды 2 съ полов. фунта, приставь въ тазу на огонь, и когда вскипитъ, брось барбарисныя ягоды, обобранныя съ вѣто-

чекъ, и самыя спѣлыя; положи 1 съ четверт. фунта сахара, вскипяти разъ пять или шесть; снявъ съ огня, дай устояться, протри сквозь частое сито, поливая отваромъ, въ которомъ они варились, сложи въ форму и замораживай.

ВЫДАТЬ.

Барбарису 1 фунтъ. | Сахару съ четв. ф.

237) Мороженое изъ гранатъ.

Взявъ гранаты (если гранаты крупны, довольно трехъ), выбери мясо съ сѣмячками, раздави въ ступкѣ, выложи въ банку съ бутылкою воды, и три четв. ф. сахара, дай настояться съ четверть часа, перемѣшивая; процѣди чрезъ сито въ форму и заморозь.

ВЫДАТЬ.

Гранатъ 3—4 штуки. | Сахару три четв. фун.

238) Изъ сироповъ.

Вмѣсто свѣжихъ плодовъ или ягодъ, можно употреблять сиропъ изъ-подъ нихъ; 2—3 стакана сиропу развесть водою, влить въ форму, и заморозить. Если мороженое не садится, то прибавить мелкаго сахару.

239) Апельсинное.

Выжать сокъ изъ 5 апельсинъ, развесть 2 съ полов.—3 стаканами воды, процѣдить чрезъ салфетку; прибавить полтора фун. сахару, немного толченой корицы и гвоздики, вылить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Апельсиновъ 5 шт.
Сахару полтора ф. | Корицы и гвоздики.

240) Изъ яичныхъ бѣлковъ.

Растереть 2 ф. сахару съ 20 бѣлками, прибавить цедры и сокъ 2 лимоновъ, толченой гвоздики и корицы, вымѣшать получше. Для цвѣту положить шафранной настойки и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Сахару 2 ф.
Бѣлковъ 20 шт. | Лимоновъ 2 шт.
Шафранной настойки.

241) Изъ кислыхъ щей.

Всыпать сахаръ въ кислые щи, прибавить немного толченой гвоздики, сварить и, остудивъ, заморозить.

ВЫДАТЬ.

Сахару полтора ф.
Кислыхъ щей 1—полторы б. | Гвоздики.

242) Мороженое вишневое.

Вишни истолочь въ ступкѣ, чтобъ косточки разбились; налить немного водою, выложить въ кастрюльку, вскипятить и процѣдить сквозь сито; прибавить сахару и немного винограднаго вина, но чтобъ не переложить, потому что вино замораживать трудно; вскипятить еще, и, остудивъ, замораживать по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ полтора ф.
Сахару полфун. | Вина 1—2 ложки.

243) Мороженое молочное.

Возьми молока бутылки полторы, вскипяти съ сахаромъ, корицею и лимонною коркой. Когда еще варится, подбей двумя яичными желтками, и остуди; процѣди сквозь сито въ мороженицу и замораживай по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Молока полторы бут.
Сахару полф. | Корицы, корку съ 1 лимона.
Желтковъ 2 шт.

244) Молочное другимъ манеромъ.

Возьми полторы бутылки молока, два фунта сахару, на который обтереть цедру съ лимона; сахаръ истолочь, смѣшать съ сливками и туда же выдавить сокъ изъ лимона; прибавить немного корицы и гвоздики толченыхъ, смѣшать все и, положивъ въ мороженицу, замораживать.

ВЫДАТЬ.

Молока полторы бут;
Сахару 1 ф. | Лимонъ 1 шт.
Корицы и гвоздики.

245) Мороженое лимонное.

Выдави сокъ изъ шести лимоновъ, разведи водою, чтобъ было не очень кисло; кожу съ лимоновъ положить сюда же, изрѣзавъ

ее сперва на кусочки; прибавить сахаръ и оставить такъ на цѣлый часъ; потомъ процѣдить чрезъ сито въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Лимонозъ 6 шт.	Сахару 1 ф.

246) Абрикосовое.

Размять абрикосы, налить ихъ 1 стаканомъ воды и оставить такъ часа на полтора—2; протереть чрезъ сито, смѣшать съ полуф. сахару и, когда послѣдній распустится, выложить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 12 шт.	Сахару полф.

247) Абрикосовое.

12 абрикосовъ раздавить и, положивъ ихъ въ воду, мочить въ теченіе 1—2 часовъ; потомъ протереть чрезъ сито и прибавить сиропъ изъ полутора ф. сахару. Размѣшать, влить лимоннаго соку по вкусу, вылить массу въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 12 шт.	Сахару полтора ф.

248) Анисовое.

1 фунтъ аниса мочить въ 2 фунтахъ теплой воды; когда вода приметъ запахъ и вкусъ аниса, тогда массу процѣдить и въ процѣженное прибавить три четв. ф. сахару, дать ему распуститься; потомъ процѣдить и заморозить въ формѣ.

ВЫДАТЬ.

Анису 1 ф.	Сахару три четв. фунта.

249) Вишневое.

Взять вишенъ 2 ф. безъ косточекъ и вѣтокъ, налить на нихъ полтора штофа воды, размять вишни, процѣдить чрезъ сито и въ процѣженномъ распустить 64 золотника сахару; потомъ заморозить.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ безъ косточекъ и вѣтокъ 2 ф.	Сахару 64 зол.

250) Мороженое изъ всякихъ плодовъ.

Очистить плоды и разварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ, протереть чрезъ сито; развесть, если густо, водою, размѣшать и заморозить.

251) Малиновое.

Раздавить очищенную малину, вливая по немногу воды; прибавить полф. сахару, размѣшать хорошенько, процѣдить чрезъ сито и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Малины 1 ф.	Сахару полф.

252) Мороженое шоколадное.

Возьми полторы бутылки сливокъ и поменьше бутылки молока, вари съ фунтомъ сахара. Разведи съ небольшимъ количествомъ воды 64 золотника тертаго шоколада, и, выложивъ въ молоко, мѣшай деревянною лопаточкою, потомъ вари, пока не вскипитъ. Подбавь тогда четыре желтка, разведенныхъ сливками; смѣшай, выложи въ форму и заморозь.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полторы бут.	Шоколаду 64 зол.
Молока менѣе 1 бут.	Желтковъ 4 шт.
Сахару 1 ф.	

253) Мороженое каштановое.

Испеки каштаны; сними съ нихъ обѣ кожи и протри сквозь проволочное сито, пересыпь протертое сахаромъ, вымѣшай и, сложивъ въ мороженицу, заморозь.

ВЫДАТЬ.

Каштановъ 2 ф.	Сахару 1 ф.

254) Мороженое коричневое.

Положи въ два фунта съ четвертью теплой воды восемь золотниковъ корицы, и дай настаиваться часъ; послѣ, приставивъ на огонь, вскипяти одинъ разъ. Снявъ съ огня, вылей въ горшокъ, накрой его плотно, поставь въ горячую золу и дай настаиваться еще часъ; затѣмъ распусти въ этой водѣ фунтъ сахара; процѣди сквозь сито въ мороженицу и застуживай по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Корицы 8 зол. | Сахару 1 ф.

255) Кофейное.

Вскипятить ф. кофе съ 4 стаканами воды, давши вскипѣть раза три; когда отстоится, слить жидкость, смѣшать съ 1 штофомъ сливокъ и три четв. ф. сахару, уварить до двухъ третей, непрерывно размѣшивая; затѣмъ выложить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Кофе 1 ф.
Сахару три четв. ф. | Сливокъ 1 штофъ.

256) Мороженое масломъ.

Вскипятить бутылку густыхъ сливокъ, положить въ нихъ полфунта сахару, на который обтереть цедру съ 1 лимона; вскипятить еще два раза. Вбить 18—20 желтковъ, поставить на огонь, непрерывно размѣшивать, но не давать кипѣть; влить 1 ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, процѣдить чрезъ сито въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Густыхъ сливокъ 1 бут.
Сахару ф.
Цедры съ 1 лимона. | Желтковъ 18—20 шт.
Воды померанцев. цвѣтовъ 1 лож.

257) Персиковое въ видѣ цѣлыхъ плодовъ.

Вынуть косточки изъ персиковъ, взвѣсить мякоть; взять столько же по вѣсу сахару; положить въ кастрюлю мякоть и сахаръ, разварить въ кнель, непрерывно размѣшивая комки; варить надобно до тѣхъ поръ, пока кнель не станетъ склеивать пальцы. Тогда остудить и заморозить въ формѣ. Затѣмъ класть готовое мороженое въ маленькія формочки, похожія на персики, и придавъ мороженому видъ цѣлаго персика, класть на блюдо; одинъ бокъ надобно подкрасить кошенильнымъ настоемъ посредствомъ кисточки.

ВЫДАТЬ.

Персиковъ 12 шт. | Сахару столько, сколько будутъ вѣсить очищенные персики.

258) Мороженое молочное.

Возьми по полубутылки молока и сливокъ, цедры съ лимона, корицы, кишнеца очень мало, одинъ яичный желтокъ, полф. сахару и, проваривъ, процѣди сквозь сито, а потомъ уже замораживай.

ВЫДАТЬ.

Молока и сливокъ по полубутылки.
Цедры съ 1 лимона. | Корицы, кишнеца.
Желтковъ 1 шт.
Сахару полф.

259) Мороженое смородинное.

Возьми 2 фунта смородины, безъ вѣточекъ, фунтъ малины, положи въ тазъ, раздави и дай вскипѣть разъ до четырехъ; остудивъ, прожми сокъ сквозь сито, распусти на огнѣ полтора фунта сахара съ стаканомъ воды и, выложивъ въ мороженицу, замораживай. Зимою для этого можно употреблять ягодникъ и сокъ смородинный, разведя горячею водою, подкрашивать кошенилью, а потомъ замораживать по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Смородины 2 ф.
Малины 1 ф.
Сахару полтора ф. | Ягодинку или соку смородиннаго 2 стакана.

260) Виноградное.

Истолки винограда фунтъ, процѣди сквозь сито, положи въ него фунтъ сахара, прибавь немного воды; когда сахаръ распустится, процѣди чрезъ сито въ форму и замораживай по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Винограда 1 ф. | Сахару 1 ф.

261) Гвоздичное.

Истолочь горсть гвоздичныхъ лепестковъ, какъ можно мягче; развесть 2 съ полов. фунтами воды; положить 64 зол. сахару и, когда послѣдній разойдется, перелить раза четыре изъ посуды въ посуду, чтобы вспѣнилось; процѣдить чрезъ сито и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Гвоздичныхъ лепестковъ горсть. | Сахару 64 золотника.

262) Жасминное.

Истолочь помягче 1 горсть перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ; развесть 2 съ полов. фунт. воды, прибавить 64 зол. сахару и хорошенько выбить лопаточкой. Когда сахаръ распустится, протереть массу чрезъ сито въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Жасмин. цвѣтовъ 1 горсть. | Сахару 64 золотника.

263) Жонкилевое.

Истолочь помягче горсть жонкилевыхъ цвѣтовъ, развесть 3 стак. воды, въ которой распущено полф. сахару; дать постоять полчаса, потомъ процѣдить чрезъ салфетку и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Жонкилев. цвѣтовъ 1 горсть. | Сахару полф.

264) Земляничное.

Полфунта перебранной земляники, 1 осьм. фунта красной смородины, разотри вмѣстѣ въ чашѣ, прибавь полф. сахара и треть штофа воды; дай этому постоять четверть часа; процѣди нѣсколько разъ сквозь сито, и держи въ каменной чашѣ до тѣхъ поръ, какъ замораживать.

ВЫДАТЬ.

Земляники полф.
Красной смородины 1 осьм. ф. | Сахару полф.

265) Мороженое бисквиты.

Сдѣлай шесть большихъ бисквитовъ въ коробочкахъ, съ которыхъ верхнюю корку срѣжь очень тонко, остерегаясь изломать; положи бисквиты въ сито, и высуши, чтобъ можно было истолочь въ муку; высушивъ такимъ образомъ, истолки, просѣй сквозь сито; возьми бутылку хорошихъ сливокъ, дай имъ разъ вскипѣть, положи въ нихъ побольше четверти ф. сахара, ложку воды розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ, истолченный мякишъ бисквитовъ; перемѣшай, сложи въ форму и заморозь. Когда замерзнетъ, разотри ложкою мороженое, чтобы не осталось кусковъ льду, положи въ бумажныя формы, накрывъ срѣзанными верхними корками съ бисквитовъ; поставь на блюдо и, накрывъ другимъ блюдомъ, поставь

на толченый ледъ, смѣшанный съ солью, и оставь до времени, когда подавать; мороженое остается въ коробочкахъ. Всегда надобно дѣлать нѣсколько бисквитовъ запасныхъ, потому что, какъ бы осторожно не снимать верхнюю корку, она часто ломается.

ВЫДАТЬ.

Бисквитовъ больш. 6 шт.
Сливокъ 1 бут. | Сахару побольше четверти ф.
Воды розовыхъ или померанцевыхъ цвѣтовъ 1 ложку.

266) Мороженое канелоны абрикосные.

Раздавить 25 самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ и развесть ихъ двумя фунтами воды; оставить такъ часа на два, потомъ протереть чрезъ сито и въ полученномъ сокѣ распустить 1 ф. сахару; размѣшать хорошенько, выложить въ форму и заморозить. Когда мороженое застынетъ порядочно, размѣшать его и, разложивъ въ канелоны, т. е. фигурныя жестяныя формы, обернуть послѣднія бумагой и поставить на ледъ. Предъ отпускомъ, окунать канелоны въ горячую воду и выкладывать мороженое на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 25 штукъ. | Сахару 1 фунтъ.

267) Мороженое канелоны изъ незрѣлаго винограда.

Размять хорошенько 2 ф. незрѣлаго винограда, процѣдить чрезъ сито; влить втрое менѣе воды (на 3 стакана соку 1 ст. воды), положить сахару, размѣшать, выложить въ форму и заморозить. Далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ № 266.

ВЫДАТЬ.

Незрѣлаго винограда 2 ф. | Сахару три четв. фунта.

268) Мороженое канелоны шоколадные.

Отмѣрить сливокъ 6 канелонныхъ формъ, вскипятить одинъ разъ; прибавить мелкаго сахару, шоколада тертаго; свари по обыкновенію, какъ бы пить, но гуще; сваренный шоколадъ подбей шестью желтками, смѣшай хорошенько съ сливками, приставь на огонь, и, безпрестанно мѣшая, дай вскипѣть; пропусти сквозь сито

въ мороженницу и заморозь. Послѣ перетри это мороженое, разложи въ формы, оберни въ бумагу и поступай, какъ сказано въ № 266.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 6 канелонныхъ формъ.
Сахару до полфунта.
Шоколаду отъ четв. до трехъ осьм. ф.
Желтковъ 5 штукъ.

269) Мороженое канелоны персиковые.

Раздави рукою дюжину крупныхъ персиковъ самыхъ спѣлыхъ и разведи водою, чтобъ было мѣрою на четыре канелонныхъ формы; прибавь фунтъ сахару, и дай всему этому мокнуть около двухъ часовъ. Потомъ пропусти сквозь сито, подавливая персики, а не протирая ихъ; сокъ положи въ мороженницу и заморозь по обыкновенію. Перетри мороженое и, разложивъ въ шесть канелонныхъ формъ, оберни бумагою, поставь на толченый и съ солью смѣшанный ледъ. Далѣе поступай, какъ сказано въ № 266.

ВЫДАТЬ.

Персиковъ 12 штукъ.
Сахару 1 фунтъ.

270) Мороженое кофе въ канелонахъ.

Отвѣсь 16 золотниковъ воды, влей ее въ кофейникъ; когда вскипитъ, положи смолотаго кофе полфунта и вари по обыкновенію; дай отстояться, и слей чистое; вскипяти сливокъ съ фунтомъ сахару и смѣшай съ кофейнымъ отваромъ; кипятить, пока не уварится 1 треть, причемъ непрерывно надобно размѣшивать; выложить въ форму, заморозить и поступать далѣе, какъ сказано въ № 266.

ВЫДАТЬ.

Кофе полфунта.
Сливокъ 4 канелон. формы.
Сахару 1 фунтъ.

271) Мороженое канелоны земляничные.

Раздавить 2 ф. самой спѣлой земляники и полфунта красной смородины, развесть тремя четвертями бутылки воды, прибавить 1 ф. сахару; оставить такъ на полчаса, протереть чрезъ сито въ форму и заморозить. Потомъ перетереть хорошенько ложкою, чтобы мороженое было мягко, какъ тѣсто; выложить его въ формы и опять заморозить. Отпуская, опустить дно формъ въ кипятокъ и выложить мороженое на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Земляники 2 фунта.
Красной смородины полфунта.
Сахару 1 фунтъ.

272) Мороженое сливочные канелоны.

Отмѣрить сливокъ 4 канелонныя формы, вскипятить два раза, снять съ огня, положить сахару, воды померанцевыхъ цвѣтовъ и обтертой съ лимона цедры; дай настаиваться часъ, а потомъ процѣдивъ сквозь сито въ мороженницу, заморозь. Мороженое это перетри ложкою и сложи въ формы.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 4 канелонныя формы.
Сахару три осьмыхъ фунта.
Воды померанцевыхъ цвѣтовъ 1 ложку.
Цедры съ 1 лимона.

273) Мороженое изъ цѣльныхъ абрикосовъ.

Возьми 10—12 абрикосовъ, не очень спѣлыхъ, очисти кожу, вынь косточки и изрѣжь плоды въ куски; возьми на фунтъ плодовъ фунтъ хорошаго сахару, положи въ тазъ и вари на сильномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая лопаткою, пока сдѣлается густо, какъ мармеладъ или кисель; когда кисель начнетъ становиться липокъ, сними тазъ съ огня, чтобы растереть куски, которые не распустились. Приставь опять на огонь, и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Надобно перестать варить тогда, когда, омочивъ конецъ указательнаго пальца и сложивъ съ большимъ пальцемъ, увидишь, что будетъ склеивать. Сними съ огня, дай остынуть, и, сложивъ въ мороженницу, застуживай; когда начнетъ садиться, вымѣшай, и, заморозивъ, выложи въ формы, имѣющія видъ натуральныхъ абрикосовъ. Оберни формы бумагою, поставь ихъ въ толчевой ледъ, смѣшанный съ солью или селитрою. Предъ подачею на столъ, надобно вымазать одинъ бокъ этихъ абрикосовъ кошенилью или карминомъ, растворенным на камеди.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 10—12 штукъ.
Сахару столько, сколько будутъ вѣсить абрикосы.

274) Мороженое сыръ изъ малины.

Взявъ фунтъ ягодъ малины, раздави ихъ въ чашѣ; возьми два фунта сливокъ, смѣшай съ раздавленною малиною, прибавивъ

фунтъ сахару. Дай этому постоять часъ, потомъ протри сквозь сито въ мороженницу и заморозь. Когда сядетъ, выложи въ форму сырную и поставь на ледъ до того времени, какъ подавать; тогда опрокинь на блюдо, и если не выходитъ, подержи немного дно формы въ теплой водѣ.

ВЫДАТЬ.

Малины 1 фунтъ.	Сахару 1 фунтъ.
Сливокъ 2 фунта.	

275) Мороженое сыръ кантальской.

На бутылку хорошихъ сливокъ положи ложку померанцевой воды, взбей сливки въ пѣну; на полфунта сахару оботри цедры съ свѣжаго лимона, посуши сахаръ, истолки, просѣй сквозь сито, смѣшай со сливками и дай нѣсколько постоять, чтобъ сахаръ разошелся. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 274.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 1 бутылку.	Сахару полфунта.
Померанцевой воды 1 ложку.	Цедры съ 1 лимона.

276) Мороженое сыръ блуасскій.

Вскипяти полторы бутылки сливокъ, а потомъ положи въ нихъ полфунта сахару и корку съ одного лимона; приставь опять на огонь и вари, безпрестанно размѣшивая, пока не выкипитъ 1 треть; тогда положить 4 желтка, разболтанныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ; поставить на огонь, непрерывно размѣшивать, пока масса не начнетъ сгущаться. Снять тотчасъ же съ огня, не переставая мѣшать, пока не остынетъ. Положить 6 ложекъ малиноваго мармелада, размѣшать, процѣдить чрезъ сито и застудить.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полторы бутылки.	Желтковъ 4 штуки.
Сахару полфунта.	Малиноваго мармеладу 6 ложекъ.
Корку съ 1 лимона.	

277) Мороженое сыръ фисташковый.

Очистить полфунта фисташекъ, истолочь ихъ помягче и протереть нѣсколько разъ чрезъ сито. Вскипятить бутылку сливокъ, развесть ими фисташки, вскипятить раза три или четыре, непрерывно размѣшивая; положить полфунта сахару и 1 ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Когда сахаръ распустится, выложить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Фисташекъ полфунта.	Сахару полфунта.
Сливокъ 1 бутылку.	Воды померанц. цвѣтовъ 1 ложку.

278) Мороженое сыръ шоколадный.

Разварить полфунта шоколаду въ 1 штофѣ воды, непрерывно размѣшивая; прибавить 6 желтковъ. Вскипятить отдѣльно 1 бутылку сливокъ съ 64 золотн. сахару, смѣшать съ шоколадомъ, держать на огнѣ, пока не сдѣлается густо, постоянно вымѣшивая при этомъ. Выложить въ форму, заморозить; когда замерзнетъ, растереть, выложить въ сырную форму и вновь заморозить.

ВЫДАТЬ.

Шоколаду полфунта.	Сливокъ 1 бутылку.
Желтковъ 6 штукъ.	Сахару 64 золотн.

279) Мороженое сиропъ изъ сливокъ.

Возьми бутылку густыхъ сливокъ, но такихъ, чтобъ при вареніи не скислись; приставь на огонь и дай вскипѣть два раза, а снявъ съ огня, взбей четыре желтка и перемѣшай. Возьми большой лимонъ, оботри съ него цедру на полфунта сахару, положи сахаръ въ сливки, приставь опять на огонь, и, безпрестанно мѣшая, дай вскипѣть разъ пять или шесть. Положи ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, или розовой, и процѣди сквозь сито. Можно прибавить немного сладкаго миндалю толченаго и нѣсколько вареныхъ въ сахарѣ померанцевыхъ цвѣтовъ. Сложи въ мороженницу и заморозь. Когда замерзнетъ, разотри ложкою, и, выложивъ въ сырную жестяную форму, поставь въ толченый и съ солью смѣшанный ледъ, чтобъ опять замерзло. Предъ подачею обмочи дно формы въ горячую воду, опрокинь форму на блюдо и вытолкни сыръ.

ВЫДАТЬ.

Густыхъ сливокъ 1 бутылку.	Сахару полфунта.
Желтковъ 4 штуки.	Воды померан. цвѣт. или розов. 1 лож.
Лимону 1 штуку.	Миндалю; померанц. цвѣта.

280) Другимъ образомъ.

Возьми три бутылки молока и бутылку сливокъ, прибавь сахару и корки, обрѣзанной съ двухъ лимоновъ; вари, пока не нач-

нетъ сгущаться; вылей тогда въ другую кастрюлю и, когда начнетъ остывать, сложи въ форму и заморозь.

Въ такіе сыры можно употреблять свѣжія ягоды, протирая ихъ сквозь сито и разведя молокомъ.

ВЫДАТЬ.

Молока 3 бутылки.	Сахару три четверти фунта.
Сливокъ 1 бутылку.	Лимоновъ 2 штуки.

281) Мороженое фіялковое.

Нащипли горсть фіялковыхъ цвѣтовъ, хорошенько истолки; положи въ полбутылку теплой воды съ полфунтомъ сахару, который тамъ растаетъ; дай всему полчаса настояться, процѣди, выжми сквозь салфетку и заморозь.

ВЫДАТЬ.

Фіялков. цвѣт. 1 горсть.	Сахару полфунта.

282) Мороженое земляничное.

Возьми два фунта земляники и четыре фунта красной смородины, раздави все это, прибавь два фунта сахару и немного воды, и дай постоять два часа; потомъ процѣди сквозь рѣшето, положи въ форму, заморозь и подавай.

ВЫДАТЬ.

Земляники 2 ф.	Сахару 2 ф.
Красной смородины 4 ф.	

283) Мороженое изъ малины.

Надави на блюдѣ малины, прибавь немного воды и сахара, взбей все вмѣстѣ; потомъ процѣди сквозь салфетку, положи въ форму и заморозь.

ВЫДАТЬ.

Малины 2 ф.	Сахару пол. ф.

284) Мороженое сыръ изъ малины.

Возьми около фунта малины, раздави ее на блюдѣ и положи бутылку сливокъ, три четверти фунта сахара, и, все смѣшавъ, дай часъ постоять; а потомъ пропусти сквозь сито и, положа въ форму, заморозь; когда замерзнетъ, тогда оставь во льду до подачи.

ВЫДАТЬ.

Малины около 1 ф.	Сахару три четверти ф.
Сливокъ 1 бут.	

285) Ананасное.

Натереть ананасъ, развесть 3 стаканами воды, всыпать 64 золотн. сахару, размѣшать, выжать сокъ изъ 1 лимона, вскипятить, процѣдить, нажимая чрезъ салфетку, остудить и заморозить въ формѣ.

ВЫДАТЬ.

Ананасу пол. ф.	Лимонъ 1 шт.
Сахару 64 золот.	

286) Яблочное или грушевое.

Очистить яблоки или груши, вынуть сердцевину, разварить въ полуторахъ стаканахъ воды съ корицею, цедрою или ванилью; протереть чрезъ сито и въ полученномъ сокѣ распустить сахаръ; вскипятить, дать остынуть, прибавить 2 ложки лимоннаго соку и ½ рюмки рому; вылить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ или грушъ 7 шт.	Сахару три четв. ф.
Корицы, цедры или ванили.	Лимонъ 2 шт.
	Рому четверть рюмки.

287) Дынное.

Приготовить сиропу изъ 2 съ половин. стак. воды и 94 золот. сахару, опустить въ него натертую дыню, вскипятить, процѣдить, остудить и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Сахару 94 золот.	Дыни 1 ф.

288) Барбарисное.

Раздавить 1 ф. барбарису, выжать сокъ, смѣшать его съ сиропомъ, который приготовить изъ 3 стак. воды, ванили и ¾ ф. сахару; остудить, процѣдить чрезъ сито въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Барбарису 1 ф.	Сахару три четв. ф.
Ванили.	

289) Изъ винныхъ ягодъ.

Разварить 1 ф. вымытыхъ винныхъ ягодъ, наливши $1/2$ стакана сиропу; истолочь и протереть чрезъ сито, прибавить сахаръ, бѣлое вино, лимоннаго соку по вкусу; протереть еще разъ чрезъ сито и развесть водою; вылить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Винныхъ ягодъ 1 ф.	Бѣлаго вина полбут.
Сиропу пол. ст.	Лимоннаго соку по вкусу.
Сахару полтора ф.	

Примѣчаніе. Мороженое замораживается слѣдующимъ образомъ: взять кадочку, просверлить сбоку около дна дырочку, чрезъ которую могла бы стекать вода отъ растаявшаго льда; заткнуть эту дырочку, наложить въ кадочку рубленаго льду, посыпать солью, вставить форму для мороженаго, обсыпать кругомъ мелкимъ льдомъ и солью; вытереть форму внутри, положить массу для мороженаго, накрыть бумагою и крышкой, вертѣть въ теченіе четверти часа или болѣе, смотря по количеству мороженаго; обтереть крышку, снять ее, оскоблить застывшую на бокахъ и днѣ массу, вымѣшать хорошенько, накрыть крышкою съ бумагой и опять вертѣть. Потомъ вновь открыть, оскоблить, вымѣшать, и т. д. разъ до 6—7. Когда мороженое превратится въ гладкую и густую массу, тогда вымѣшать его, закрыть, заморозить окончательно. Тающій ледъ замѣняется новымъ, который надобно посыпать солью; послѣдней потребно отъ 3 до 8 фунт., смотря по количеству мороженаго.

СОКИ.

290) Сокъ изъ солодковаго корня.

Свари нѣсколько солодоваго корня, выжми отваръ, и разведи въ немъ гумми вишневаго, чтобъ дать ему надлежащую густоту, потомъ уваривай на огнѣ, скатай палочками.

291) Сокъ брусничный.

Возьми свѣжей брусники, истолки въ ступѣ, выжми сокъ сквозь чистое полотно, и вари до тѣхъ поръ, пока сгустится.

292) Сокъ смородинный.

Возьми смородины, сними ее съ вѣтокъ, и, передавя ягоды, прожми сокъ сквозь платокъ; дай ему перестоять ночь на погребѣ, отчего гуща осядетъ на дно. Тогда сцѣди чистое сквозь полотно и возьми на каждый фунтъ сока полфунта сахара, дай ему въ сокѣ разойтиться и потомъ вари на вольномъ жару, на угольяхъ, непрестанно вымѣшивая, до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ садиться, то есть, если капельку сока капнуть на холодную оловянную тарелку, то она не расплывется, а застынетъ. Когда сокъ во время варенья пѣнится, то пѣну собирать рѣшетчатою ложкою.

293) Сокъ малиновый.

Набравъ ягодъ, положи ихъ въ муравленый горшокъ, вливъ съ полстакана воды, дай стоять въ печи часа три; вынувши же изъ печи, слей легонько и положи, смотря по количеству сока, пятую долю сахара; вскипяти все раза два и остудя, разлей по бутылкамъ и храни въ холодномъ мѣстѣ.

294) Сокъ вишневый.

Набравъ произвольное количество вишенъ, положи ихъ въ горшокъ, влей туда маленькой стаканъ воды и, обмазавъ, поставь въ печь, гдѣ держи сутки двое; потомъ сливъ легонько, положи туда сахара и вари пока будетъ оказываться мало пѣны; тогда остудя, слей сокъ въ бутылки и храни.

295) Сокъ черный.

Взять сладкихъ яблоковъ двѣ доли, а третью долю кислыхъ, и, очистивъ, нарѣзать мелкими кусочками и взбить; потомъ, смотря по количеству сока, положить дубовой золы и дать стоять съ золою сутки, послѣ чего уже варить, чтобъ зола сѣла. Сдѣлавъ это, дать стоять еще сутки, варить до тѣхъ поръ, какъ будетъ маленькая пѣночка; послѣ чего дать отстояться, и наконецъ слить легонько въ бутылки.

296) Сокъ лимонный.

Взявъ произвольное количество лимоновъ, очистить съ нихъ хорошенько кожу, продавить сквозь самое чистое полотенцо, и

потомъ еще перепустить также чрезъ самое чистое полотно и разлить по бутылкамъ, храня до употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

297) Сокъ виноградный.

Возьми зеленаго винограда, поставь въ теплую печь на ночь, и какъ отмякнетъ, прибавь воды для того, чтобъ не пригорѣлъ; вари долго, безпрестанно мѣшая, до тѣхъ поръ, какъ не покраснѣетъ, остерегаясь при томъ, чтобъ не прижечь, и чтобъ не было ни жидко, ни густо, а точно такъ, какъ обыкновенно варятся ягодники, и особенно наблюдай, чтобъ уварить, ибо когда не доваришь, то будетъ жидко и не сядетъ, а когда переваришь, то будетъ клейко и твердо. Сваривши, процѣди и разливай по бутылкамъ.

ЖЕЛЕ.

298) Земляничное.

Взять рыбьяго клею (зимою 8, лѣтомъ до 12 золот. на форму для 6 человѣкъ), расщипать его, налить полъ—1 стак. теплой воды; когда клей размокнетъ, влить еще воды и уварить такъ, чтобы осталось не болѣе 1 стакана; тогда смѣшать его съ массою для желе, вскипятить, оттянуть бѣлками, процѣдить.

Земляничное желе приготовляется такъ: выдавить сокъ изъ 2 ф. земляники, прибавить немного воды и сокъ изъ двухъ лимоновъ; оставить такъ на 12 часовъ; смѣшать съ приготовленнымъ клеемъ, сахаромъ, вскипятить, процѣдить, вылить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Земляники 2 ф.	Сахару до 1 ф.
Лимоновъ 2 шт.	Рыбьяго клею.

299) Апельсинное.

Съ шести апельсиновъ сотри сахаромъ цедру, середку выбери, вынь сѣмена; положи въ кастрюлю 1 осьм. ф. развареннаго рыбьяго клею и вскипяти съ полб. сотерна, ф. сахару и внутренностію апельсиновъ; процѣди, взбей 4 бѣлка, положи въ кастрюлю, вымѣшай и дай вскипѣть; сними съ огня; наложи на крышу горячихъ угольевъ, дай постоять четверть часа; процѣди и разлей въ апельсинныя корки.

ВЫДАТЬ.

Апельсиновъ 6 шт.	Сотерну полбут.
Рыбьяго клею осьм. ф.	Сахару 1 ф.

300) Ягодное.

Возьми какихъ угодно ягодъ, выжми сокъ, процѣди; вскипяти съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и рыбьимъ клеемъ. На 1 ф. соку нужно: 1 ф сахару., полб. вина и 1 осьм. развареннаго клею.

301) Фіялковое.

2 горсти фіялковыхъ цвѣтовъ и нѣсколько зеренъ толченой кошенили настаивать въ теченіе 2 часовъ въ кипяткѣ; когда настой сдѣлается только теплымъ, влить рюмку ликеру, размѣшать, прибавить сиропъ и клей; вскипятить, процѣдить, вылить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Фіялков. цвѣт. 2 горсти.	Сахару пол. ф.
Кошенили 3—4 зерна.	Клею рыбьяго.
Ликеру 1 рюмку.	

302) Розовое.

Приготовляется, какъ предыдущее № 301, съ тою только разницею, что вмѣсто фіялковыхъ цвѣтовъ берутся розовые и прибавляется розовая вода.

ВЫДАТЬ.

Розов. лепестковъ 2 горсти.	Сахару пол. ф.
Кошенили 3—4 зерна.	Клею рыбьяго.
Ликеру рюмку.	Розовой воды 1—2 лож.

303) Виноградное.

Приготовить сокъ изъ 2 ф. винограда, прибавить сокъ изъ 2 лимоновъ, полбут. бѣлаго вина, процѣдить; смѣшать съ 1 ф. сахару, вскипятить; когда масса будетъ только тепла, влить приготовленный клей, размѣшать, вскипятить, процѣдить, влить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Винограду 1 фунтъ.	Сахару 1 фунтъ.
Лимоновъ 2 штуки.	Рыбьяго клею.
Бѣлаго вина полбутылки.	

304) Апельсинное.

Выдавить сокъ изъ 12 апельсиновъ и 2 лимоновъ, процѣдить; стереть цедру съ шести апельсиновъ на пол. ф. сахару, смѣшать съ сокомъ, прибавить полбутылки вина, клей, вскипятить, процѣдить, вылить въ форму и застудить.

Вмѣсто апельсиннаго сока, можно употреблять 2 стакана воды, слегка окисленной лимонной солью или кремортартаромъ, и въ такомъ случаѣ увеличить количество сахару.

ВЫДАТЬ.

Апельсиновъ 12.
Лимоновъ 2 или пол. чайной ложки лимонной соли.
Сахару отъ половины до 3 четверт. фунта.
Вина полбутылки.
Рыбьяго клею.

305) Чайное.

Сдѣлать настой изъ 2-хъ чайныхъ ложекъ зеленаго чаю, процѣдить, влить 1 рюмку ликеру и полбутылки бѣлаго вина, положить сахару 3 осьм. ф., клей, вскипятить, процѣдить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Зеленаго чаю 2 чайн. лож.
Ликеру 1 рюмку.
Бѣлаго вина полбутылки.
Сахару 3 четв. фунта.
Клею рыбьяго.

306) Пуншевое.

Приготовляется, какъ предыдущее № 305, но вмѣсто ликеру кладутъ $1/2$ стакана рому.

ВЫДАТЬ.

Зеленаго чаю 2 чайныхъ л.
Рому пол. стак.
Бѣлаго вина полбут.
Сахару 3 четв. фунта.
Рыбьяго клею.

307) Изъ шампанскаго.

Смѣшать сокъ изъ 1 лимона, отваръ 13 зеренъ кошенили въ 3-хъ ложкахъ воды, влить 2 стакана шампанскаго, прибавить сиропъ и клей, размѣшать, застудить.

ВЫДАТЬ.

Лимоновъ 1 штуку.
Кошенили 12 заренъ.
Шампанскаго 2 стакана.
Сахару пол. фунта.
Рыбьяго клею.

308) Анизетовое.

Приготовить клей, смѣшать съ сиропомъ, прибавить полтора стакана ликеру анизетъ, размѣшать, процѣдить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Клею рыбьяго.
Сахару 3 осьм. фунта.
Ликеру анизетъ полтора стак.

309) Изъ крыжовника.

Надавить крыжовнику, прибавляя по немногу воды (не болѣе полстакана), такъ чтобы вышло соку 2 стакана, всыпать сахару, на который обтеретъ цедру съ 1 лимона, прибавить немного воды, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ клеемъ. Если жидкости мало, то влить жиденькаго сиропу, чтобы вышло всего 4—4 съ полов. стакана; выложить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Крыжовнику 2 фунта.
Сахару 1 фунтъ.
Цедры съ 1 лимона.
Рыбьяго клею.

310) Ананасное.

Натереть ананасъ на теркѣ, положить его въ сиропъ, приготовленный изъ сахару; полтора стакана воды, соку лимоннаго; прибавить 1 стаканъ бѣлаго вина, размѣшать, вскипятить, процѣдить; емѣшать съ приготовленнымъ клеемъ, вскипятить, вылить въ форму, застудить.

ВЫДАТЬ.

Ананасъ 1 штуку.
Сахару 3 четв. фунта.
Лимонъ 1 штуку.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Клею рыбьяго.

311) Дынное.

Приготовить сиропъ изъ сахару, 1 стакана воды и соку 1 лимона; вскипятить натертую дыню съ 1 стаканомъ бѣлаго вина, прибавить сиропъ, процѣдить, влить клей, вскипятить, вылить въ форму и застудить.

ВЫДАТЬ.

Сахару 3 четв. фунта.
Лимонъ 1 штуку.
Дыни полтора ф.
Бѣлаго вина 1 стаканъ.
Клею рыбьяго.

312) Желе смородинное.

Выдавить сокъ изъ смородины, смѣшать его съ свареннымъ сахаромъ и варить до тѣхъ поръ, пока желе станетъ падать съ ложки листомъ. На бутылку сока берется 1 ф. сахару.

313) Желе смородинное безъ огня.

Выдавить сокъ изъ смородины, процѣди сквозь полотно; чтобы сдѣлать его прозрачнѣе, положи въ него равный ему вѣсъ мелкаго сахара, которой смѣшай хорошенько, выставь на солнце и отъ времени до времени переливай его изъ одной посуды въ другую и ставя опять на солнце. Если сокъ не осѣлся въ тотъ же самой день, то непремѣнно осядется на другой. Впрочемъ надобно замѣтить, что это желе въ прокъ не дѣлается; но можно употреблять его и за недостаткомъ плода, для прохладительнаго напитка, разводя желе въ весьма чистой водѣ.

314) Желе терновниковое.

Набравъ произвольное количество ягодъ терновника, вычисти ихъ и вари на большомъ огнѣ въ небольшомъ количествѣ воды, чтобъ не дать имъ почернѣть. Потомъ протри сквозь сито, положи фунтъ сахара на каждые полтора штофа сока, и когда онъ будетъ съ ложки какъ бы капать листомъ, то это означаетъ, что желе поспѣло, послѣ чего остается только вылить его въ банку.

315) Желе изъ шенталы.

Набравъ почти зрѣлаго плода, изрѣжь кусочками, увари въ густой ягодникъ въ водѣ, полагая штофъ воды на три фунта ягодъ. Протри ягодникъ сквозь чистое сито, положи его въ сахаръ, полагая фунтъ сахара на фунтъ плода, и уваривай до надлежащей густоты.

316) Желе яблочное бѣлое.

Возьми ранетъ, или другихъ яблокъ, самыхъ лучшихъ, самыхъ здоровыхъ и довольно зрѣлыхъ, очисти ихъ хорошенько и увари ягодникомъ, прибавя къ тому нѣсколько изрѣзаннаго ломтиками лимона. Сдѣлавъ это, выжми отваръ сквозь салфетку, и на каждые полштофа клади по три четверти фунта сахара; смѣшавъ все вмѣстѣ, вари на небольшомъ огнѣ, снимая хорошенько пѣну. Когда

желе готово, выкладывай его въ назначенныя для него банки, которыя обертывай не прежде, какъ когда желе совсѣмъ остынетъ. Надобно замѣтить еще, что, желая имѣть бѣлое желе, надобно варить его покрывши.

317) Желе вишневое.

Приготовь вишни такимъ образомъ, какъ для варенья; увари сахаръ, опусти въ него вишни, и кипяти все, процѣди сквозь сито, протирая, и разлей въ банки; для этого желе надобно полагать сахара столько же, сколько употреблено плода.

318) Желе вишневое другимъ образомъ.

Возьми самыхъ лучшихъ спѣлыхъ вишенъ, выдави изъ нихъ сокъ, отвари столько же сахара, сколько вишневаго сока. Смѣшай все вмѣстѣ, снимай пѣну, и выливай желе въ чистыя банки.

319) Желе гранатовое.

Набравъ произвольное количество гранатъ, вынь косточки, выжми сквозь полотно сокъ и на каждые полштофа сока положи фунтъ сахара, смѣшай все достаточно и вари. Надлежащая степень этого желе узнается по тому, когда, положивъ его на тарелку, увидишь, что онъ поднимается не прилипая.

320) Желе грушевое.

Возьми грушъ, очисти, разрѣжь четвертинками, увари ягодникомъ съ водою, пропусти чрезъ сито, протирая; вылей въ сахаръ, и вари хорошенько, снимая пѣну. Когда же идетъ съ ложки тянясь, тогда перелей его въ банки и храни; для этого желе берется обыкновенно четверть штофа отвареннаго сахара на таковую же мѣру грушеваго сока.

321) Желе грушевое красное.

Оно дѣлается такимъ же образомъ, какъ и прежде упомянутое, съ тою только разницею, что въ началѣ для ягодника вмѣсто воды варятъ плодъ въ красномъ винѣ, куда кладется немного кошенили, или канцелярскаго сѣмени. Впрочемъ все производство самого варенья одинаково.

322) Желе малиновое.

Взявъ четыре фунта малины, два фунта смородины и пять фунтовъ сахара, вари все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока желе будетъ падать съ ложки, какъ говорится, скатертью.

323) Желе малиновое другимъ образомъ.

Возьми столько же смородины, сколько малины, раздави ягоды, протри сквозь сито; сокъ вари съ сахаромъ. Надобно замѣтить, что на четыре фунта ягодъ должно класть два фунта съ половиною сахара.

324) Желе яблочное красное.

Для этого желе должно стараться дать ему красный цвѣтъ, вливши въ него темнокраснаго густаго винограднаго вина, или подбавить канцелярскаго сѣмени, и сверхъ того наблюдать, чтобъ желе варилось подъ крышкой.

325) Желе молочное.

Взять около осьмой доли фунта рыбьяго клея, размочить въ водѣ, а потомъ разварить, безпрестанно мѣшая, и процѣдить; съ осьми или девяти лимоновъ обтереть корку на фунтъ сахара, на этотъ сахаръ налить полторы бутылки жидкихъ сливокъ, и дать немного постоять, пока сахаръ разойдется. Изъ обтертыхъ лимоновъ выдавить сокъ въ особливую посудину и развести бѣлымъ виномъ. Приставить молоко съ сахаромъ на огонь, влить въ него клей и дать покипѣть, непрестанно мѣшая, потомъ и сокъ лимонный, съ виномъ смѣшанный, процѣдивъ, вылить въ него. Сваривъ, процѣдить въ форму, а какъ застынетъ, выложить на блюдо.

ПѢНЫ.

326) Кофейная.

Сварить 1 чашку крѣпкаго кофе, дать отстояться, слить жидкость, положить въ нее 1 желтокъ, 2—3 ложки сахару, $2^1/_2$ стакана сливокъ; поставить на огонь, дать сгуститься, не позволяя кипѣть. Выложить въ глубокую чашку. Если не хорошо взбивается, то прибавить 1 бѣлокъ. Образующуюся пѣну снимать ложкой въ

форму. Когда вся жидкость собьется, поставить въ форму въ толченый ледъ съ солью и заморозить.

ВЫДАТЬ.

Кофе молотаго 1 ложку. Яйцо 1 штуку.	Сахару 2—3 ложки. Сливокъ 2 съ полов. стакана.

327) Сливочная.

Приготовляется, какъ предыдущая № 326.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ 3 стакана. Яйцо 1 штуку.	Сахару 2—3 ложки. Сливокъ 2 съ полов. стакана.

328) Шоколадная.

Натереть четверть фунта шоколада, положить въ кастрюлю, влить рюмку воды и распустить на горячихъ угольяхъ, непрерывно размѣшивая; положить 2 желтка и 3 ст. сливокъ, въ которыхъ распущено четверть ф. сахару. Взбить и такъ далѣе.

ВЫДАТЬ.

Шоколада четв. фунта. Желтковъ 2 штуки.	Сливокъ 3 стакана. Сахару четв. ф.

СИРОПЫ.

329) Изъ зеленаго винограда.

Вынуть сѣмена изъ 4-хъ фунт. незрѣлаго винограда, истолочь его, протереть чрезъ сито, а потомъ процѣдить нѣсколько разъ чрезъ бумагу. На полбутылку соку взять полфунта сахару; уварить сахаръ на большомъ огнѣ, влить сокъ и уварить до надлежащей густоты сиропа; снять съ огня, остудить, вылить въ бутылку, остудить совсѣмъ и закупорить.

330) Сиропъ изъ гранатъ.

Вынуть зерна, раздавить гранаты, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить и уварить до половины. На полбутылки сока, свари 1 ф. сахара, положи въ него гранатный сокъ и вари, пока не вскипитъ 4 раза, послѣ чего, снявъ съ огня и остудя, разлей въ бутылки, и храни.

331) Сиропъ цитронный.

Возьми фунта четыре смородины и фунтъ вишенъ, раздави ихъ, процѣди сквозь сито, чтобы весь сокъ стекъ; свари три фунта сахара, положи въ него помянутый сокъ смородинный и вишневый, и уваривай все до того, какъ сдѣлается сиропъ. Тогда, снявъ съ огня и остудя, разливай сиропъ по бутылкамъ. Сиропъ этотъ не можетъ стоять долѣе двухъ недѣль; если же хочешь сварить его въ прокъ, въ такомъ случаѣ должно класть по два фунта сахарнаго песку на полбутылки сиропа, или полагать сахаръ не вѣсомъ, но мѣрою, то есть, сколько стакановъ сока, столько же стакановъ сахара; самое же вареніе производится прежнимъ образомъ.

332) Сиропъ вишневый.

Свари три фунта сахара, положи въ него три фунта самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вынувъ изъ нихъ косточки и обобравъ стебельки, и дай имъ разъ двѣнадцать вскипѣть; сними съ огня и сними пѣну. Потомъ опять поставь на жаръ, дай восемь или десять разъ вскипѣть, а послѣ процѣди сквозь сито; если сиропъ не густъ, то еще дай нѣсколько разъ вскипѣть, и когда поостынетъ, разлей въ бутылки.

333) Сиропъ фіялковый.

Возьми полфунта хорошихъ обобранныхъ цвѣтовъ фіялки (лѣсные лучше другихъ), положи ихъ въ тазикъ, влей бутылку кипятку, и закрой тарелкою, чтобы не улетучился ароматъ. Потомъ поставь въ вольный жаръ съ вечера до утра; если полфунта фіялки, то должно выдти воды около двухъ бутылокъ. Вари сахаръ; процѣди и выжми цвѣты сквозь салфетку, влей воду въ сахаръ и поставь на уголья, наблюдая, чтобы не закипѣло, а только бы сахаръ растаялъ, и притомъ не мѣшавши. За симъ положи все въ закрытую чашку, въ которой и держи трое или четверо сутокъ въ хорошемъ жару, такомъ какъ для леденца, не переставая по временамъ пробовать сиропъ ложкою; когда онъ будетъ какъ малой перле, то значитъ поспѣлъ. Приготовляемый симъ образомъ сиропъ имѣетъ то особенное достоинство, что не киснетъ и необсахаривается, что сродно многимъ другимъ сиропамъ.

334) Сиропъ для бишофа.

Возьми десять горькихъ померанцевъ, оботри съ нихъ цедру, изрѣжь мелко, сѣмечки вынь, положи въ тазикъ, налей водою, дай кипѣть и когда укипитъ, слей воду, и налей еще другую; дай столько же кипѣть, послѣ эту воду процѣди, и протри померанцы, смѣшай вмѣстѣ съ первою отварною водою и сахаромъ; вари стаканъ сахара и стаканъ морса, или перваго побольше, и уваривай до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ.

335) Сиропъ вишневый.

Возьми два фунта хорошихъ вишенъ, самыхъ спѣлыхъ, обери хвостики и вынь косточки, поставь ихъ на огонь, влей воды, дай имъ разъ восемь или десять вскипѣть, потомъ протри сквозь сито. Сдѣлавъ это, положи два фунта сахара съ водою, и поставь на огонь, вари и снимай хорошенько пѣну; а когда хорошо уварится, влей туда вишневый сокъ, и вари еще вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сиропъ хорошо сгустится. Тогда разлей его по бутылкамъ и храни.

336) Сиропъ виноградный.

Возьми два фунта несовсѣмъ очищеннаго сахара, поставь его съ водою на огонь, вари, снимая пѣну. Когда уварится, положи туда винограда, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ: возьми два фунта зеленаго крупнаго винограда, очисти и протри его сквозь чистое сито, дай ему устояться, процѣди, влей сокъ въ сахаръ, и вари все до тѣхъ поръ, пока сдѣлается сиропъ, что узнаешь потому, если обмакнувъ въ смѣсь палецъ, онъ будетъ тянуться.

337) Сиропъ изъ персиковыхъ цвѣтовъ.

Возьми полфунта персиковыхъ цвѣтовъ, положи ихъ въ блюдо, окати горячею водою, дай стоять имъ такъ сутки на горячей золѣ; потомъ поставь на огонь, дай раза два вскипѣть, и протри сквозь сито, чтобъ вышелъ весь сокъ. Возьми фунтъ сахара, влей стаканъ воды, вари, снимая пѣну; вылей сокъ изъ персиковыхъ цвѣтовъ, и уваривай все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается сиропъ, что узнается помянутымъ выше способомъ.

338) Сиропъ лимонный для лимонада.

Возьми фунтъ сахара, свари его, выдави въ него сокъ изъ цѣлаго лимона, разогрѣй и такимъ образомъ сдѣлай сиропъ.

339) Сиропъ абрикосовый.

Возьми абрикосовъ самыхъ спѣлыхъ, положи рѣшетку надъ большою миской или глубокимъ блюдомъ, очисти ихъ, разними по половинѣ, разложи на рѣшетку, обсыпь мелкимъ сахаромъ, и клади другой рядъ абрикосовъ, посыпая снова сахаромъ, и такимъ образомъ разложи всѣ абрикосы, поставь ихъ въ холодное мѣсто часовъ на двѣнадцать или на пятнадцать; подогрѣй потомъ немного воды, и положи въ нее абрикосы, вылей на полотно, чтобъ стекла вода, нажимая абрикосы слегка; влей въ эту воду и ту, которая стекла съ абрикосовъ въ миску; вари все это до тѣхъ поръ, какъ сиропъ уварится; тогда разлей его въ бутылки, и храни въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

340) Сиропъ грушевый.

Возьми спѣлыхъ и вкусныхъ грушъ, очисти ихъ, изрѣжь кусками, положи въ кастрюлю, вливъ не много воды, и вари до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются ягодникомъ; тогда откинь на сито, чтобы сокъ сколько можно больше стекъ. Свари сахаръ, полагая по два фунта съ половиною на каждыя полбутылки помянутаго грушеваго сока, который вылей въ отваренный сахаръ, и дай всему нѣсколько разъ вскипѣть. Когда сиропъ достаточно уварится, тогда, снявъ съ огня, остуди, и разливай въ бутылки; такимъ образомъ приготовляется сиропъ въ прокъ, но если дѣлается онъ для скораго употребленія и недѣли въ двѣ можетъ изойти, въ такомъ случаѣ должно брать сахара въ половину менѣе противъ вышепоказаннаго.

341) Сиропъ яблочный.

Отобравъ лучшихъ яблоковъ, нарѣжь ихъ въ самые тоненькіе ломтики и вари въ водѣ; когда они разварятся, выложи на чистое полотенце, выжми изъ нихъ весь сокъ, дай ему устояться, и процѣди. Потомъ свари фунтъ сахару и когда онъ поспѣетъ, влей въ оный яблочный сокъ, и уваривай все до тѣхъ поръ, какъ сиропъ начнетъ тянуться.

342) Сиропъ изъ аршада.

На полфунта сладкаго миндаля, возьми 12 золотниковъ сѣменъ дынныхъ, тыквенныхъ и огуречныхъ. Положи миндаль въ горячую

воду, а отставивъ отъ огня, облупи его и бросай одинъ за другимъ въ свѣжую воду; вынувъ изъ послѣдней и давъ водѣ стечь, положи въ ступку съ показанными сѣменами, истолки все вмѣстѣ, какъ можно лучше, а чтобъ они не превратились въ масло, то поливай на нихъ горячею водою; протри сквозь салфетку деревянною ложкою, чтобъ изъ миндаля вышелъ весь сокъ. За тѣмъ возьми фунтъ сахара, и доканчивай вареніе сиропа обыкновеннымъ образомъ.

343) Сиропъ капустный.

Возьми большой кочанъ красной капусты, вымой его, изрѣжь, положи въ кастрюльку съ водою, и вари три или четыре часа. Когда останется воды немножко, тогда выжми хорошенько капусту, чтобъ вышелъ изъ нее весь сокъ, дай ему устояться, и процѣди его; возьми фунтъ меда, влей воды и вари, снимая безпрестанно пѣну. Когда медъ уварится до того, что будетъ свѣтелъ, влей въ него помянутый капустный сокъ, вари все вмѣстѣ, пока сдѣлается хорошій сиропъ; разлей послѣдній по бутылкамъ, и храни въ холодномъ мѣстѣ.

344) Сиропъ айвовый.

Взявъ двѣнадцать самыхъ спѣлыхъ айвъ, вынь изъ нихъ сердцевину, сними кожу, истолки мякоть, и выжимай хорошенько руками изъ нее сокъ, дай ему устояться и процѣди его. Потомъ на полштофъ сока возьми фунтъ сахару, который вари такимъ точно образомъ, какъ для виноградного сиропа. Когда сахаръ хорошо разварится, влей въ него айвовый сокъ, уваривай все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ совсѣмъ поспѣетъ; тогда поступай обыкновеннымъ образомъ.

345) Сиропъ шелковичный.

Возьми двѣсти хорошихъ черныхъ шелковицъ, поставь ихъ на огонь, вливши хорошій стаканъ воды, дай разъ пять или шесть вскипѣть, пока изъ плодовъ выдетъ весь сокъ, который потомъ процѣди сквозь самое чистое сито. Возьми два фунта сахара, поставь на огонь съ водою, дай ему варится, влей воду изъ шелковицы, дай стоять на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ она съ сахаромъ хорошо смѣшается, наблюдая притомъ, чтобъ она не кипѣла. Потомъ вылей на блюдо или въ чашку, поставь на горячую золу на

три дня, и держи такимъ образомъ въ теплотѣ. Когда сиропъ поспѣетъ, что можно узнать извѣстнымъ способомъ, разлей его по бутылкамъ, которыя не прежде закупоривать, какъ когда сиропъ совсѣмъ простынетъ.

346) Сиропъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.

Настаивать въ теплѣ, въ продолженіи девяти дней, ягоды можжевеловыя; раздави оныя, и какъ настой, такъ и выдавленный изъ ягодъ сокъ, поставь на огонь съ достаточнымъ количествомъ сахара, и увари въ обыкновенный сиропъ, что узнается потому, если онъ, будучи взятъ между пальцевъ, тянется. За симъ остается только разлить его по бутылкамъ и хранить по вышесказанному.

347) Сиропъ малиновый.

Набравъ ягодъ, вскипяти, протри сквозь сито; влей сокъ въ уваренный сахаръ, и вари до тѣхъ поръ, пока получится обыкновенный сиропъ. Должно класть фунтъ сахару на фунтъ ягодъ.

348) Сиропъ изъ вареныхъ въ сахарѣ плодовъ.

Взявъ оставшійся отъ варенія плодовъ сахарный сиропъ, подогрѣй его достаточно, прибавь сахару, и, давъ одинъ или два раза вскипѣть, перелей въ посудину, и храни въ приличномъ мѣстѣ.

349) Сиропъ изъ шепталы.

Возьми произвольное количество ягодъ шепталы, и вынувъ сердечко, изотри ихъ, выжми сокъ сквозь полотно, и разливъ его въ бутылки, поставь на солнце, не закупоривая посуды, и дай стоять такъ до тѣхъ поръ, пока сокъ отстоится и будетъ довольно свѣтелъ. Тогда сливай его потихоньку; увари сахаръ, полагая его на каждую четверть фунта помянутаго сока, по цѣлому фунту. Если же случится, что сокъ будетъ слишкомъ жидокъ отъ сахара, въ такомъ случаѣ должно переваривать послѣдній. Если же напротивъ того сиропъ густоватъ, въ такомъ случаѣ надлежитъ прибавить въ него сока.

350) Сиропъ яблочный.

Взявъ самыхъ лучшихъ яблокъ ранетъ, свари ихъ на подобіе ягодника, выдави сокъ, налей полштофъ его въ кастрюлю и, всыпавъ сахаръ, вари все вмѣстѣ. Сними его съ огня и, давъ остынуть, вылей въ бутылки, и храни въ холодномъ мѣстѣ.

VIII. ПИРОЖНОЕ.

МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

351) Бисквиты.

Взбей десять бѣлковъ, а шесть желтковъ сотри съ сахаромъ; смѣшай, прибавь чашку картофельной муки и разложи въ бумажныя коробочки; посади въ вольный духъ; когда поспѣютъ, вынь, дай остынуть и положи на каждую бисквиту варенья.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 6 штукъ.	Сахару три четв.—1 ф.
Бѣлковъ 4 штуки.	Картофельной муки 1 чашку.

352) Сахарные вѣнчики.

Замѣси тѣсто изъ 1 ф. муки, полф. сахару, полф. чухонскаго масла, 9 яичныхъ желтковъ и 2 бѣлковъ. Надѣлай изъ этого тѣста колечекъ или вѣнчиковъ, обваляй въ бѣлкѣ и крупно истолченномъ сахарѣ и, уложивъ на желѣзный листъ, поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.	Яицъ 3 штуки.
Сахару полф.	Желтковъ 7 штукъ.
Чухонскаго масла полф.	

353) Сливочные бисквиты.

Смѣшай и разотри хорошенько полф. муки, четв. ф. мелкаго сахару и 2 ф. сливокъ; взбей голичкомъ 12 яичныхъ бѣлковъ и смѣшай съ предыдущею смѣсью; разлей по бумажнымъ коробкамъ и поставь въ печь или въ духовой шкафъ.

ВЫДАТЬ.

Муки полфунта.	Сливокъ 2 фунта.
Сахару четв. ф.	Бѣлковъ 12 штукъ.

334) Миндальные бисквиты.

Ошпарить, очистить, истолочь четв. ф. сладкаго миндалю, подливая въ него по немногу яичный бѣлокъ; выложить въ большую чашку, смѣшать хорошенько съ 2 желтками и мелкимъ сахаромъ; когда это тѣсто вымѣсится хорошо, прибавить въ него 4 взбитые бѣлка и 1 ложку муки; вымѣшать, разлить въ бумажныя коро-

бочки, посыпать сахаромъ, къ которому прибавить четвертую долю муки, поставить въ печь и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю четв. ф.
Яицъ 2 штуки.
Бѣлковъ 3 штуки.
Сахару 3 осьм. фунта.
Муки 2 штуки.

355) Бисквиты орѣховые.

Обвари кипяткомъ четв. фунта орѣховъ, истолки, подливая въ нихъ понемногу бѣлка, чтобъ не свернулись они масломъ; прибавь четв. фунта сахара; разбей еще 4 личныхъ бѣлка, разведи въ нихъ это рѣховое тѣсто и надѣлай изъ него бисквиты, поступая далѣе, какъ выше сказано въ № 354.

ВЫДАТЬ.

Орѣховъ четв. фунта.
Бѣлковъ 5 штукъ.
Сахару четв. фунта.
Муки полложки.

356) Бисквиты изъ фисташекъ.

Возьми четверть фунта фисташекъ, истолки ихъ какъ можно лучше, съ такимъ же количествомъ сахара, и двумя яичными желтками; прибавь 6 разбитыхъ бѣлковъ и одинъ золотникъ муки. Когда будетъ готово, разлей тѣсто въ бумажныя коробочки, посыпь мелкимъ сахаромъ съ мукою и испеки въ вольномъ печномъ духѣ.

ВЫДАТЬ.

Фисташекъ четв. фунта.
Сахару 3 осьм. ф.
Яицъ 2 штуки.
Бѣлковъ 4 штуки.
Муки 3 золотника.

357) Бисквиты.

Всыпать, растирая, постепенно четв. фунта сахара въ два желтка; положи двѣ ложки муки и немного аниса, истолченнаго съ померанцевыми цвѣтами; сдѣлай изъ этого тѣсто, которое раскладывай на бумагѣ, какими заблагоразсудишь фигурами, и запекай такимъ образомъ, чтобъ былъ умѣренный огонь сверху и снизу.

ВЫДАТЬ.

Сахару четв. ф.
Желтковъ 2 штуки.
Муки 2 ложки.
Анису.
Померанцевыхъ цвѣтовъ.

358) Бургундскіе бисквиты.

Взять 3 осьм. фунта сладкаго миндалю и 1 осьм. ф. горькаго, очистить, истолочь его, смѣшать съ 2 ф. сахару; вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока это тѣсто сдѣлается гибко; тогда протереть его чрезъ сито и если оно очень густо, то прибавлять воды померанцевыхъ цвѣтовъ; надѣлать бисквитовъ, разложить ихъ въ бумажныя коробочки и испечь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 3 осьм. ф.
Горькаго — 1 осьм. ф.
Сахару 2 фунта.
Воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

359) Дофинскіе бисквиты.

Взять четв. фунта сладкаго и горькаго миндалю, очистить его, истолочь, подливая яичнаго бѣлка и прибавляя 2 ф. сахара, стертаго съ 1 бѣлкомъ. Вымѣсить это тѣсто хорошенько и, разложивъ въ бумажныя коробочки, испечь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю четв. ф.
Горькаго — четв. ф.
Сахару 2 ф.
Бѣлковъ 2—3 шт.

360) Королевскіе бисквиты.

Возьми четверть фунта рисовой муки, прибавь фунтъ чистаго сахара, просѣяннаго сквозь сито, цедру съ 1 лимона и шесть яичныхъ желтковъ; мѣси около получаса, прибавь двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ, передѣлай это тѣсто въ бисквиты, облей ихъ глазурью и когда они сверху подпекутся, поставь опять въ печку, чтобъ засушить глазурь.

ВЫДАТЬ.

Рисовой муки четв. ф.
Сахару 1 ф.
Желтковъ 6 шт.
Бѣлковъ 12 шт.

361) Шоколадные бисквиты.

Взбить бѣлки въ пѣну, всыпать въ нихъ тертый шоколадъ, сахаръ и муку; вымѣшать хорошенько, чтобъ тѣсто сдѣлалось рыхло; надѣлать бисквитъ и перепечь ихъ въ умѣренномъ жару.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 6 шт.
Шоколаду четв. ф.
Сахару полф.
Муки полф.

362) Бисквиты съ плодами.

Сдѣлать тѣсто изъ миндалю, положить въ него 2 ложки померанцевой воды, полф. свареныхъ въ сахарѣ померанцевъ и 4 такихъ же абрикоса. Вымѣсить хорошенько, протереть чрезъ сито. Прибавить 10 желтковъ, въ которыхъ разведено четв. ф. сахару; перевалять, слѣлать длинныя полоски, посыпать мелкимъ сахаромъ и испечь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладк. четв. ф.
Воды померанц. 2 лож.
Помер. въ сахарѣ полф.
Абрикосовъ въ сахарѣ 4 шт.
Сахару четв. ф.
Желтковъ 10 шт.

363) Бисквиты португальскіе.

Возьми 6 яичныхъ бѣлковъ, разболтай ихъ, прибавь желтки, взбей съ полуфунтомъ мелкаго сахара, четвертью фунта муки и такимъ же количествомъ померанцеваго желе и истертой лимонной корки. Вымѣси все это достаточно, передѣлай въ бисквиты, которые запеки, и наконецъ облей глазурью, поставь въ печку, чтобъ засушить глазурь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 6 шт.
Сахару полф.
Муки черт. ф.
Померанцев. желе четв. ф.
Лимонной корки.
Для глазури.

364) Женевскіе бисквиты.

Смѣшать 1 ф. муки, полф. сахару, 1 щепоть толченаго кишнеца и 4 яйца; прибавить столько теплой воды, чтобы тѣсто было не очень густо и не очень жидко; сдѣлать хлѣбъ, испечь его. Когда поспѣетъ, разрѣзать его на куски, которые, обливши глазурью, поставить въ печь, чтобы глазурь засохла.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Сахару полф.
Кишнеца 1 щеп.
Яицъ 4 шт.

365) Бисквиты савойскіе.

Взбить 4 бѣлка, прибавить 4 желтка, полф. сахару, цедры съ лимона или апельсина, 3 осьм. ф. муки; вымѣшать хорошенько. Передѣлать въ круглые бисквиты, посыпать сахаромъ, обвалять въ бѣлкѣ и тотчасъ поставить въ печку, въ челѣ которой зажечь лучину, чтобы бисквиты зарумянились хорошо.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт.
Бѣлковъ 1—2 шт.
Сахару полф.
Лимонной или апельсинной цедры.
Муки 3 осьм. ф.

366) Бисквиты піемонтскіе.

Приготовить обыкновенное бисквитное тѣсто на шести яйцахъ, довольно густое; передѣлать въ небольшіе бисквиты, длиною и шириною въ палецъ; посыпать сахаромъ и испечь въ умѣренномъ жарѣ.

367) Бисквиты испанскіе.

Взбей двѣнадцать бѣлковъ, прибавить разболтанные желтки и полтора фунта мелкаго сахару, и смѣшай все хорошенько. Потомъ всыпь въ эту смѣсь полфунта рисовой муки и истертую лимонную корку; вымѣси все хорошенько и надѣлай бисквитовъ. Запеки, разрѣжь ломтиками, обсахарь съ разрѣзанной стороны, засуши на большомъ огнѣ, и потомъ подавай, или храни до востребованія въ сухомъ мѣстѣ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 шт.
Сахару полтора ф,
Рисовой муки полф.
Лимонную корку.

368) Бисквиты легкіе.

3 четв. ф. сладкаго миндалю и четв. ф. горькаго, обвари кипяткомъ, очисти, истолки; всыпь четыре фунта мелкаго сахару, и мѣси все до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается достаточно рыхло; надѣлай бисквитовъ и запеки. Когда они поднимутся, сними съ бумаги, облей глазурью и поставь въ печь, чтобы глазурь засохла.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладк. 3 четв. ф.
— горьк. четв. ф.
Сахару 4 ф.
Для глазури.

369) Померанцевые бисквиты.

Взять хорошаго померанцеваго желе, померанцевую и лимонную корку, истолочь все это. Взбить въ пѣну 4 бѣлка, прибавить желтки, сахаръ, взбить хорошенько; примѣшать 1 ложку муки и вышесказанную массу; передѣлать въ бисквиты произвольной формы и величины и испечь. Когда поспѣютъ, облить глазурью нижнюю сторону и поставить въ печь, чтобы глазурь засохла.

ВЫДАТЬ.

Померанц. желе 1—полтора ст.	Яицъ 4 шт.
Померанцевую и лимонную корку	Сахару до 1 ф.
	Муки 1 лож.
	Для глазури.

370) Королевскіе бисквиты.

Взбить 7—8 бѣлковъ, прибавить пол. ф. желе изъ ягодъ (какихъ угодно); размѣшать. Взбить 5—6 желтковъ, вымѣшать получше, прибавить по полуф. рисовой муки и сахара. Вымѣсить и, передѣлавши въ бисквиты, запечь въ умѣренномъ жарѣ.

371) Каштановые бисквиты.

Испечь каштаны, очистить и истолочь; на полфунта полученнаго тѣста положить полф. сахару и 6 взбитыхъ яицъ; передѣлать въ бисквиты и печь.

ВЫДАТЬ.

Каштановъ 3 четв. ф.	Бѣлковъ 6 штукъ.
Сахару пол. ф.	

372) С.-Клудскіе бисквиты.

Смѣшать и взбить хорошенько 15 зол. рисовой муки, пол. фунта сахару, 4 желтка, 1 мелко изрубленную лимонную корку; взбивать надобно въ теченіе четверти часа. Прибавить 8 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно и, расклавъ въ бумажныя коробочки, поставить въ печь. Когда бисквиты зарумянятся, вынуть ихъ и загласировать глазурью; поставить опять въ печь, чтобы глазурь засохла.

ВЫДАТЬ.

Рисовой муки 15 зол.	Яицъ 4 штуки.
Сахару пол. ф.	Бѣлковъ 4 шт.
Лимонную корку.	Для глазури.

373) Марципаны.

Очистить и истолочь 1 ф. сладкаго миндалю, прибавляя постепенно 3 бѣлка; прибавить абрикосоваго мармелада; вымѣшать; сложить въ кастрюлю, всыпать мелкаго сахару и поставить на огонь, чтобы масса достаточно высохла; выложить на столъ, вымѣсить, подсыпая мелкаго сахару до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ липнуть къ рукамъ. Передѣлать массу въ небольшіе кусочки, об-

валять ихъ въ взбитыхъ яйцахъ и мелкомъ сахарѣ; поставить въ печь, разложивши на листѣ бумаги, который положить на желѣзный.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 ф.	Бѣлковъ 9 штукъ.
Абрикоснаго мармеладу.	Сахару 1 ф.

374) Марципаны à la princesse.

Истолочь четв. фунта сладкаго миндаля, подливая постепенно 2 бѣлка; всыпать столько мелкаго сахару, чтобы образовалось не очень густое и не очень жидкое тѣсто; свернуть бумагу трубочкой или, лучше сказать, фунтикомъ, положить въ этотъ свертокъ тѣсто и выпускать его въ видѣ колецъ, которыя потомъ запечь въ умѣренномъ жару.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго четв. ф.	Мелкаго сахару.
Бѣлковъ 2 штуки.	

375) Марципаны изъ фисташекъ.

Очистить и истолочь 1 фунтъ фисташекъ. Сдѣлать изъ 1 ф. сахару сиропъ и хорошенько уварить его; смѣшать съ толчеными фисташками, подсушить въ кастрюлѣ; остудить; вымѣсить съ мелкимъ сахаромъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 373.

ВЫДАТЬ.

Фисташекъ 1 фунтъ.	Сахару полтора фунта.

376) Марципаны вишневые.

Раздавить вишни, протереть чрезъ сито, смѣшать съ толченымъ миндалемъ и высушить въ печи. Потомъ истолочь, прибавляя бѣлковъ и сахару, и поступать далѣе, какъ сказано выше.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ 1 фунтъ.	Сахару пол. фунта.
Миндалю пол. ф.	Бѣлковъ 2—3 штуки.

Точно также приготовляются *малиновые и земляничные марципаны.*

377) Миндальное тѣсто съ медомъ.

1 фунтъ толченаго сладкаго миндалю, четв. ф. кедровыхъ орѣховъ, смѣшать; прибавить четв. ф. мелкаго сахару и 3 осьм.

ф. меду, 2 ложки муки и 1 рюмку ликеру; муку и ликеръ класть постепенно, непрерывно размѣшивая; надѣлать лепешекъ и испечь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 фунтъ.	Меду 3 осьм. фунта.
Кедровыхъ орѣховъ четв. ф.	Муки 2 ложки.
Сахару четв. ф.	Ликеру 1 рюмку.

378) Гласированные каштаны.

Уварить сахаръ до такъ называемой карамели. Испечь каштаны, очистить, нанизать на тонкія палочки и опустить въ вышесказанную карамель, въ которой держать до тѣхъ поръ, пока каштаны не пропитаются сахаромъ. Тогда разложить ихъ на желѣзномъ листѣ, слегка вымазанномъ масломъ, и дать сахару засохнуть.

379) Нуга.

Очистить 1 фунтъ сладкаго миндалю, нарѣзать его длинными кусочками; распустить 3 четв. ф. сахара и положить въ него вышесказанный миндаль, сперва поджаривъ его; выложить массу въ форму, которую вымазать масломъ, и дать засохнуть.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 фунтъ.	Сахару 3 четв. ф.

380) Крокенбушъ изъ апельсиновъ.

Разрѣзать апельсины на четвертинки, снявши съ нихъ кожу, положить ихъ въ густо уваренный сахаръ; дать пропитаться апельсинамъ и потомъ подсушить ихъ

381) Беньеты изъ тѣста.

Полфунта муки, 1 ложку масла, немного соли, около полустакана воды; замѣсить тѣсто, раскатать его тонко, изрѣзать кусочками. Положить на каждый кусокъ немного франжипана, закрыть другимъ кусочкомъ, смазавъ края яйцомъ; опустить въ фритюръ. Когда поспѣютъ, выбрать друшлакомъ, посыпать сахаромъ и провесть раскаленною лопаткой.

ВЫДАТЬ.

Муки пол. фунта.	Франжипану.
Масла 1 ложку.	

382) Беньеты изъ хлѣба.

Вскипятить полбутылки сливокъ съ сахаромъ, солью и полложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Нарѣзать мякишъ бѣлаго хлѣба тонкими 4-угольными кусочками; намочить ихъ въ вышесказанной смѣси, обвалять въ мукѣ и опустить въ фритюръ; когда поспѣютъ, вынуть, посыпать сахаромъ и зарумянить раскаленною лопаткой.

ВЫДАТЬ.

Сливокъ полбутылки.	Воды померанцевыхъ цвѣтовъ полложки.
Сахару 3—4 ложки.	Муки 3 ложки.
Бѣлый хлѣбъ 1 штуку.	

383) Абрикосное тѣсто.

Вынуть косточки изъ спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣзать послѣдніе на куски, положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ воды; кипятить до тѣхъ поръ, пока абрикосы не разварятся, протереть чрезъ сито, уложить опять въ кастрюлю и уварить до половины. Уварить сахаръ погуще, смѣшать съ абрикосами и кипятить до тѣхъ поръ, пока масса перестанетъ липнуть къ рукамъ. Размазать ее на желѣзномъ листѣ и подсушить.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 20—25 штукъ.	Сахару до 3 осьм. фунта.

384) Макароны.

Очистить и истолочь полф. сладкаго и 15 зеренъ горькаго миндалю; при толченіи прибавить постепенно 4 бѣлка, полф. сахару, корку съ 1 лимона. Передѣлать это тѣсто въ шарики и поставить ихъ въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю полф.	Бѣлковъ 4 шт.
Горькаго — 15 зер.	Сахару полф.

385) Шинкованный миндаль.

Очистить 1 ф. сладкаго миндалю, нашинковать его помельче. Смѣшать 1 ф. сахару съ полуст. бѣлаго вина и сокомъ изъ 1 лимона; прибавить шинкованный миндаль и разложить кучками на писчей бумагѣ, которую вымазать масломъ; поставить въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 1 ф.
Сахару 1 ф.
Бѣлаго вина полст.
Сокъ изъ 1 лимона.

386) Розанчики.

Замѣсить тѣсто на полст. воды и 1 рюмкѣ рому, прибавить 1 ложку сахара; бить скалкою въ теченіе получаса, раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать кружковъ; складывать по четыре кружка вмѣстѣ, слѣпляя посрединѣ; разрѣзать края въ нѣсколькихъ мѣстахъ и опустить въ фритюръ. Когда розанчики будутъ готовы, положить варенья посрединѣ каждаго изъ нихъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 ф.
Рому 1 рюмку.
Сахару 1 ложку.
Варенья.

387) Миндальныя стружки.

Очистить и мелко истолочь 3 осьм. ф. сладкаго и 6—8 шт. горькаго миндаля, смѣшать съ сахаромъ и съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Приготовленную массу намазать на желѣзный листъ и поставить въ печь. Когда поспѣетъ, разрѣзать на длинныя полоски и свернуть въ видѣ стружекъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго осьм. ф.
— горькаго 6—8 шт.
Сахару полф.
Бѣлковъ 6 шт.

388) Англійское.

Растереть масло до бѣла; всыпать муку, сахаръ, положить яйца; вымѣсить хорошенько, раздѣлить тѣсто на 2 части, сдѣлать двѣ лепешки, испечь. Когда поспѣютъ, намазать одну лепешку вареньемъ или мармеладомъ, накрыть другою, нарѣзать косыми четвероугольниками. Можно загласировать глазурью.

ВЫДАТЬ.

Масла полф.
Муки полтора ф.
Сахару полфунта.
Яицъ 3 штуки.
Мармеладу или варенья.

389) Разсыпчатое.

Растереть до бѣла масло, всыпать сахаръ, положить яйца, рому и муки столько, чтобы вышло не очень жидкое тѣсто, которое

вымѣшивать на льду. Потомъ раскатать это тѣсто, нарѣзать кусочками, испечь, загласировать глазурью.

ВЫДАТЬ.

Масла четв. фунта.
Сахару четв. ф.
Яицъ 1 штуку.
Рому 1 рюмку.
Муки.
Для глазури.

390) Пирожное съ мерингою.

Растереть до обѣда масло съ сахаромъ, прибавить муку, яйцо, вымѣшать, намазать на бумагу, которую положить на желѣзный листъ, поставить въ печь. Когда поспѣетъ, намазать мармеладомъ и покрыть взбитыми въ пѣну бѣлками, къ которымъ прибавлено сахару и ванили. Нарѣзать кусочками, посыпать самымъ мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы запеклись бѣлки.

ВЫДАТЬ.

Масла четв. ф.
Сахару пол. ф.
Муки пол. ф.
Яицъ 1 шт.
Мармеладу 1 ф.
Ванили; бѣлковъ 4 шт.

391) Сахарные сухарики.

Уварить до густоты сахаръ, всыпать въ него муку, быстро размѣшать, снять съ огня; выложить тѣсто на столъ и вымѣсить съ мелкимъ сахаромъ; прибавить бѣлковъ и померанцевыхъ цвѣтовъ; протолочь; надѣлать шариковъ и опустить въ кипятокъ. Когда эти шарики всплывутъ, вынуть ихъ, откинуть на рѣшето; разложить на листы и поджарить.

ВЫДАТЬ.

Сахару 1 ф.
Муки пол. ф.
Бѣлковъ 1—2 шт.
Померанц. цвѣту въ сахарѣ.

392) Сухарики съ плодами.

Возьми три яичныхъ бѣлка, три ложки муки и одну ложку какого угодно желе. Замѣси родъ тѣста, сдѣлай изъ него сухарики, и пеки на листахъ бумаги. Если сухарики пристанутъ къ бумагѣ, то клади листы на мокрую салфетку, отчего они тотчасъ отстанутъ. Разрѣзываютъ также это тѣсто полосками, изъ которыхъ дѣлаютъ узелки.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 3 шт.
Муки 3 лож.
Желе 1 лож.

393) Яблочные беньеты.

Очисти яблоки, вынь сердцевину, изрѣжь мясо ломтиками, въ мизинецъ толщиною, напитывай ихъ въ винѣ, посыпавъ сахаромъ и корицею; осуши, сдѣлай жидкое тѣсто изъ муки на пивѣ, обваляй въ немъ обсушенныя яблоки, обжарь въ маслѣ, загласируй и подавай.

ВЫДАТЬ.

Яблокъ 6 шт.	Муки 3 лож.
Вина 2 ст.	Пива полтора ст.
Сахару, корицы.	Масла 3 лож.

394) Беньеты лѣнивые.

Взять поровну творогу и муки, 4 яйца, немного соли и сметаны; разварить такъ, чтобы сдѣлалось въ родѣ кашицы, процѣдить на бумагу, вымазанную масломъ, и дать остынуть. Нарѣзать кусочками, изжарить въ маслѣ, посыпать мелкимъ сахаромъ, загласировать раскаленною желѣзною лопаткой.

ВЫДАТЬ.

Творогу 1 ф.	Соли, сметаны 2—3 лож.
Муки 1 ф.	Масла 3 лож.
Яицъ 4 шт.	Сахару.

395) Баварскіе беньеты.

Развесть сиропъ хорошею водкою, прибавить корицы, лимонной корки, воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Положить часа на два въ этотъ маринадъ очищенныя и разрѣзанныя на четвертинки яблоки. Потомъ обвалять ихъ въ мукѣ, изжарить въ маслѣ и посыпать сахаромъ. Подать самыя горячія.

ВЫДАТЬ.

Яблоковъ 6 шт.	Воды померанцевыхъ цвѣтовъ.
Сиропу полф.	Муки 3 лож.
Водки 1 ст.	Масла и сахару.
Корицы, лимон. корки.	

396) Беньеты къ бланманже.

Размочи горсть рисовой муки въ молокѣ, приставь на огонь, вари, безпрестанно мѣшая, часъ или два, смотря по мѣрѣ огня. Если тѣсто очень сгустится, разведи его сливками во время варенія; наконецъ прибавь немного сахару и тертой лимонной корки

съ мелко изрубленнымъ мясомъ изъ курицы. Когда это уварится, дай остынуть, переваляй въ шарики, въ грецкой орѣхъ величиною, зажарь въ маслѣ и, посыпавъ сахаромъ, посылай на столъ.

ВЫДАТЬ.

Рисовой муки 1 горсть.	Лимонной корки.
Молока 1 ст.	Курин. мяса полф.
Сливокъ, сахару 2 лож.	Масла.

397) Беньеты съ вареньемъ.

Шесть маленькихъ сдобныхъ булочекъ размочить въ водѣ, подрѣзать осторожно верхнюю корочку, вынуть мякишъ, а вмѣсто его положить желе или густаго варенья; обмакнуть такія булочки въ тѣсто № 76 (сдѣлать по гуще), изжарить въ маслѣ, посыпать сахаромъ и загласировать раскаленною желѣзною лопаткой.

ВЫДАТЬ.

Сдобныхъ булочекъ 6 шт.	Для тѣста № 76.
Варенья или желе 3 лож.	Масла, сахару.

398) Беньеты миндальные.

Истолочь полфунта миндаля съ яичнымъ бѣлкомъ, взять 16 круто свареныхъ желтковъ, истолочь съ миндалемъ и восемью или двѣнадцатью кусочками горькихъ макароновъ, полуфунтомъ сахара и коркою лимонною. Бѣлки шести яицъ взбить въ густую пѣну, смѣшать съ сказанною массой, выложить на столъ и переваливать до тѣхъ поръ, какъ выдетъ не очень крутое тѣсто; раскатать и раздѣлить на продолговато круглые кусочки, обжарить и посыпать сахаромъ.

399) Беньеты макомъ.

Положи въ кастрюлю фунтъ крупичатой муки, выпусти одно яйцо цѣлое и желтки отъ семи яицъ; столовую ложку сахара и рюмку французской водки замѣсить съ молокомъ въ жидковатый кляръ. Желѣзко беньетовъ сперва разгорячить въ горячемъ маслѣ, и макать потомъ въ кляръ и опускать въ горячее масло, отъ чего тѣсто само собою спадетъ. Обрумянить. Когда всѣ беньеты пережарены, подавать, посыпавъ сахаромъ.

400) Беньеты съ сыромъ.

Возьми молока, кусокъ масла коровьяго и сыру, который еще не окисъ; растопи все въ кастрюлѣ, положи муки, и мѣси при-

бавя яицъ; замѣсивъ тѣсто, дѣлай беньеты, и жарь по обыкновенію.

IX. ТОРТЫ, ПИРОГИ И ПИРОЖКИ.

401) Тортъ изъ чернослива.

Вынуть косточки изъ чернослива; разрѣзать послѣдній на кусочки, сложить въ горшечекъ, налить водою пополамъ съ виномъ, прибавить сахару, толченой корицы, лимонной цедры; разварить въ кашицу. Сдѣлать изъ тѣста два кружка (см. ниже), испечь ихъ; намазать 1 кружокъ вышесказаннымъ черносливомъ, закрыть другимъ кружкомъ, облить глазурью, поставить въ печь минутъ на 5.

Тѣсто для кружковъ приготовляется такъ: замѣсить полтора ф. муки на 1 ф. масла сливочнаго, четв. ф. сахару и 3 яицъ; мѣсить надобно въ холодномъ мѣстѣ; раздѣлить на двѣ части; раскатать каждую въ лепешку, испечь; потомъ обровнять.

ВЫДАТЬ.

Черносливу 1 ф.
Вина полст.
Сахару 3 четв. ф.
Корицы, лимон. цедры.

Для глазури:
Муки полтора ф.
Масла сливочн. 1 ф.
Яицъ 3 шт.

402) Шоколадный тортъ.

Выпустить 8 яицъ и 10 желтковъ, взбивать ихъ въ пѣну, прибавляя постепенно сахару; всыпать 1 осьм. ф. тертаго шоколада, четверть ф. истолченнаго миндалю, корицы, гвоздики. Вымѣшавъ хорошенько, прибавить 12 золот. толченыхъ сухарей, выложить въ форму и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 8 шт.
Желтковъ 10 шт.
Сахару полф.
Корицы, гвоздики.

Шоколаду 1 осьм. ф.
Миндалю четв. ф.
Сухарей 12 золот.

403) Тортъ коричневый.

Расщипать на кусочки полф. сливочнаго масла, положить его въ полф. муки, прибавить полф. сахару, 18 золот. толченой корицы, 30 золот. шинкованнаго миндалю; сдѣлать изъ всего этого тѣсто, раскатывая скалкой и выпуская постепенно 8 желтковъ. Далѣе поступать какъ сказано въ № 401.

ВЫДАТЬ.

Сливочн. масла, муки, сахару, по полуф.
Корицы 18 золот.
Миндалю 30 зол.

Желтковъ 8 шт.
Для глазури варенья.

404) Тортъ фисташковый.

Очистить фисташки, истолочь ихъ съ искрошеннымъ цукатомъ, подливая немного сливокъ (2—3 ложки). Смѣшать 1 ложку рисовой муки съ 4 желтками, положить полложки сметаны и 2 ложки сахару. Поставить на огонь, на которомъ держать, пока не сдѣлается густо. Тогда снять съ огня, смѣшать съ истолченными фисташками, остудить; намазать на лепешку изъ слоенаго тѣста, накрыть рѣшеткою изъ такого же тѣста; испечь; облить глазурью и поставить въ печь, чтобы глазурь засохла.

ВЫДАТЬ.

Фисташекъ полф.
Цуката 1 осьм. ф.
Сливокъ 2—3 лож.
Рисовой муки 1 лож.

Желтковъ 4 шт.
Сметаны поллож.
Сахару 2 лож.
Для тѣста № 89.

405) Тортъ персиковый.

Приготовить слоеное тѣсто № 89; сдѣлать изъ него дно торта и бока (какъ для пастета), посыпать мелкимъ сахаромъ. Обварить персики кипяткомъ, снять кожицу, вынуть косточки, распластать плоды и уложить на приготовленное дно; закрыть рѣшеткой изъ слоенаго тѣста, испечь; облить глазурью и поставить въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89.
Сахару 3 осьм. ф.

Персиковъ 10—12 шт.

406) Тортъ дынный.

Очистить дыню, а мясо изрѣзать въ куски, пересыпать сахаромъ и корицею, оставить такъ на нѣсколько времени; потомъ размять ложкой, чтобы вышло родъ тѣста, сложить въ форму, запечь, облить глазурью, поставить въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ.

Дыню 1 штуку.
Сахару 1 ф.

Корицы.
Для глазури.

407) Тортъ лимонный.

Снять кожу, мясо изрѣзать кружечками, вынуть сѣмена, смѣшать съ мелко изрубленною лимонною коркой и сахаромъ. Можно прибавить миндалю и изюму. Далѣе поступать, какъ сказано выше въ № 404.

ВЫДАТЬ.

Лимоновъ 6—8 штукъ.
Сахару 3 четв. ф.
Миндалю, изюму.
Для тѣста № 89.

408) Тортъ съ мороженымъ и земляникою.

Возьми сладкаго миндалю, облупи его, истолки, посыпая слегка сахаромъ, или смачивая яичнымъ бѣлкомъ; потомъ прибавь столько же вѣсомъ сахару, подсуши тѣсто на сковородкѣ на огнѣ, пока не станетъ прилипать къ рукамъ, и, не давъ ему остынуть, сдѣлай тортное дно съ окрайкомъ и испеки. Возьми два стакана сливокъ, сотри ихъ съ тремя желтками и водою розовою или померанцевыхъ цвѣтовъ; вари этотъ кремъ на огнѣ, пока начнетъ закипать; сними съ огня, прибавь полфунта мягко истолченыхъ фисташекъ, и, смѣшавъ все вмѣстѣ, протри сквозь сито; прибавь истолченнаго сахару, положи въ мороженицу и заморозь обыкновеннымъ образомъ. Когда же подавать на столъ, выложи мороженое въ приготовленный тортъ, и уложи всю поверхность отборными ягодами лучшей земляники.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 ф.
Сахару 1 осьм., бѣлковъ 4 шт.
Сахару 1 ф.
Воды розовой или померанцевыхъ цвѣтовъ.
Сливокъ 2 ст.
Желтковъ 3 шт.
Земляники полф.
Фисташекъ полф.

409) Миндальный тортъ.

Очистить и истолочь помягче миндаль, подливая по каплѣ сливокъ, чтобы не замаслился; прибавить 2 ложки растопленнаго костнаго мозгу, лимонной цедры, розоваго консерва, сахару, желтки; протолочь все вмѣстѣ. Далѣе, какъ сказано въ № 404.

ВЫДАТЬ.

Миндалю 3 четв. ф.
Сливокъ полложк.
Костнаго мозгу 2 лож.
Для тѣста № 89.
Лимонной цедры, розоваго консерва.
Сахару 3 четв. ф.
Желтковъ 4 шт.

410) Тортъ изъ артишоковъ.

Вынуть донышки изъ артишоковъ, отварить ихъ въ водѣ, изрубить мелко, смѣшать съ толчеными сухарями, сливками, сахаромъ, корицею, солью, лимонною цедрою, или съ мелко изрубленнымъ цукатомъ; увари до надлежащей густоты, остуди; тортъ, сдѣланный изъ слоенаго тѣста, запеки, наложи вышесказанною смѣсью, загласируй сахаромъ съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ или, ежели угодно, розовою, и подавай на столъ.

ВЫДАТЬ.

Артишоковъ 30—40 шт.
Сухарей четв. ф.
Сливокъ 3—4 лож.
Корицы, соли, лим. цедры.
Цукату четв. ф.
Для слоенаго тѣста № 89.
Сахару и воды розовой или померанцевыхъ цвѣтовъ.

411) Тортъ бисквитный.

Сперва разболтай въ глубокой глиняной чашѣ двѣнадцать яичныхъ желтковъ, прибавь обтертую цедру съ двухъ или трехъ лимоновъ, нѣсколько розовой воды, толченаго кардамона, фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, который, продолжая взбалтываніе, надобно класть по горсти. Когда смѣсь довольно вспѣнится, прибавить въ нее отдѣльно взбитыхъ двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ и слегка перемѣшать; прибавить еще картофельной муки, всыпая ее по горсти, тотчасъ выложить въ форму и запекать въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 штукъ.
Цедры съ 2—3 лим.
Розовой воды, кардам.
Сахару 1 ф.
Картофельной муки 1 ф.

412) Тортъ абрикосный.

Возьми абрикосовъ, распластай ихъ, вынь косточки, и давъ водѣ вскипѣть разъ, откинь на рѣшето. Потомъ развари сахаръ, положи въ него абрикосы, дай имъ вскипѣть также одинъ разъ, составь съ огня, и остуди. Между тѣмъ сдѣлай въ тортной сковородѣ дно и бока изъ тѣста № 89, положи абрикосы, облей сиропомъ, закрой рѣшеткой изъ слоенаго же тѣста, испеки; облей глазурью, поставь въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ.

Абрикосовъ 30 шт.
Сахару 1 ф.
Для тѣста № 89.
Для глазури.

413) Тортъ изъ айвы.

Очистить айву или квиты, изрѣзать кусочками, отварить въ водѣ пополамъ съ виномъ; прибавить сахару и толченой корицы, протереть чрезъ сито. Приготовить тортное тѣсто и поступать далѣе, какъ сказано въ № 401.

ВЫДАТЬ.

Айвы или авитовъ 10—12 шт.
Вина пол. стак.
Сахару 1 ф.
Корицы.
Для тѣста.

414) Яблочный тортъ.

Приготовить дно и бока изъ тѣста № 89. Очистить яблоки, изрѣзать ихъ мелко, облить виномъ, посыпать сахаромъ, корицею, оставить такъ часа на два; потомъ протереть чрезъ сито. Между тѣмъ, приготовленное тѣсто испечь вполовину, наложить яблоками и дать поспѣть. Предъ подачею положить сверху взбитыхъ сливокъ.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89.
Яблокъ 10—12 штукъ.
Сахару полф.
Корицы.
Сливокъ.

415) Тортъ грушевый.

Обваривъ до полуспѣла груши въ водѣ, выложи ихъ въ холодную воду, очисти кожу, и если крупны, разрѣжь каждую на четверо, а когда мелки, то оставь цѣлыми, вынувъ однакоже сѣменники; разваривъ груши въ сиропѣ, начини ими тортъ, сдѣланный изъ слоенаго тѣста, который потомъ запеки въ умѣренномъ жару.

ВЫДАТЬ.

Грушъ 10—12 штукъ.
Сахару полф.
Для тѣста № 89.

416) Тортъ смородинный.

Сдѣлать дно и бока изъ тѣста № 96. Снять смородину съ вѣточекъ, разварить съ сахаромъ, остудить, сложить въ приготовленный тортъ, накрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и запечь. Когда поспѣетъ, загласировать.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 96.
Смородины 1 ф.
Сахару 1—1 съ четв. ф.
Для глазури яйцо 1.

417) Тортъ вишневый.

Вынуть косточки изъ вишенъ, собрать сокъ, вытекшій изъ нихъ при этомъ; положить ягоды и сокъ въ кастрюлю, прибавить сахару и немного воды; сварить какъ бы для компота; остудить. Сдѣлать тѣсто № 99 и поступать далѣе, какъ сказано выше въ № 416.

ВЫДАТЬ.

Вишенъ 1 ф.
Сахару полф.
Для тѣста № 99.
Для глазури.

418) Нѣмецкій тортъ.

Замѣсить тѣсто изъ полф. растопленнаго масла, 9 желтковъ, лимонной цедры, четв. ф. сахару и полф. муки. Раздѣлить тѣсто на двѣ половины; изъ одной сдѣлать дно торта, намазать его мармеладомъ или вареньемъ, закрыть другою половиной; испечь; облить глазурью, поставить въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ.

Масла полф.
Желтковъ 9 шт.
Цедры съ 1 лимона.
Муки полф.
Сахару 1 четв. ф.
Мармел. или варенья.
Для глазури.

419) Тортъ изъ слоенаго тѣста съ фруктами.

Приготовить слоеное тѣсто № 89, раскатать его въ 7 разъ, вырѣзать кружковъ; вынуть въ этомъ кружкѣ средину, такъ чтобы образовался родъ кольца. Остальное тѣсто раздѣлить на двѣ части; изъ одной нарѣзать тонкихъ полосокъ, а изъ другой сдѣлать кружокъ. Положить этотъ кружокъ на плафонъ, смазать край яйцемъ, положить на средину вареные въ сахарѣ плоды; сдѣлать рѣшетку изъ приготовленныхъ полосокъ, наложить ее на фрукты, а потомъ вышесказанное кольцо; смазать яйцомъ и поставить въ печь. Когда поспѣетъ въ половину, посыпать сахаромъ и дать поспѣть.

ВЫДАТЬ.

Для тѣста № 89.
Вареныхъ фруктовъ.
Сахару 2 лож.
Яйцо 1 штуку.

420) Тортъ съ орѣхами.

Истолочь помягче четв. ф. орѣховъ и 1 осьм. ф. миндалю, прибавить сахару, 4 желтка, еще разъ истолочь, положить 4 лож-

ки взбитыхъ сливокъ, размѣшать. Когда масса будетъ готова, приготовить слоеное тѣсто № 89 и поступать далѣе, какъ сказано въ № 419.

ВЫДАТЬ.

Орѣховъ четв. фунта.
Миндалю 1 осьм. ф.
Сахару четверть ф.
Желтковъ 4 шт.
Взбит. сливокъ 4 ложки.
Для тѣста № 89.

421) Англійскій тортъ.

Смѣшать четв. ф. мелкаго изюму безъ косточекъ, столько же коринки и цукатовъ, 4—5 яблокъ, изрубленнаго почечнаго жиру 1 ф., сахару полф., цедры съ 1 лимона и немного мускатнаго орѣха; прибавить малаги, рому и мадеры, каждаго по 1 рюмкѣ; поставить на ледъ на сутки. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 419.

ВЫДАТЬ.

Мелкаго изюму, Коринки, Цукату, } по четверти ф.
Яблокъ 4—5 штукъ.
Малаги, рому, мадеры, по рюмкѣ.
Почечнаго жиру 1 фунтъ.
Сахару полф.
Цедры и мускатнаго орѣха.
Для тѣста № 89.
Яйцо 1 штуку.

422) Картофельный пирогъ.

Испеки картофель, очисти и протри сквозь сито. Возьми на 1 ф. картофелю 6 желтковъ и 32 золотн. толченаго сахару; смѣшай съ картофелемъ, прибавь цедры, лимоннаго соку и яичныхъ бѣлковъ; перемѣшай все хорошонько; вымажь форму масломъ, выложи въ нее тѣсто и запеки.

ВЫДАТЬ.

Картофелю столько, чтобы протертаго вышло 2 ф.
Желтковъ 12 штукъ.
Сахару 64 золотника.
Цедры; лимоннаго соку 1 ложку.
Бѣлковъ 12 штукъ.
Масла 1 ложку.

423) Пирогъ фіалковый.

Распустить сахаръ и положить въ него фіалковые цвѣты; вымѣшать хорошенько, не снимая съ огня. Когда сахаръ начнетъ подниматься, положить въ него яичнаго бѣлка, вылить въ форму и подержать ее надъ раскаленнымъ желѣзомъ или надъ горячими угольями, чтобы поспѣлъ бѣлокъ.

ВЫДАТЬ.

Сахару 3 четв. ф.
Фіалков. цвѣтовъ четв. ф.
Бѣлковъ 5—6 шт.

424) Пирогъ шоколадный.

Взбить хорошенько 12—15 бѣлковъ, прибавить къ нимъ ¾ штофа хорошаго молока, размѣшай все хорошенько, вылей въ оловянную чашку и поставь ее въ котелъ или кастрюлю, наливъ въ нее холодной воды такъ, чтобы вода была въ ней по самые края чаши. Поставь сказанную кастрюлю на огонь не накрывая, и когда яйца начнутъ садиться и твердѣть, вынь чашу изъ воды, дай постоять, отъ чего яйца совсѣмъ сядутъ или сгустятся; откинь ихъ на частое рѣшето. Потомъ положи приготовленныя яйца въ какую нибудь посуду и разотри. Между тѣмъ полф. растопленнаго свѣжаго коровьяго масла, по полуф. толченаго сахару и миндаля, яичныхъ желтковъ, смѣшать и взбить въ теченіи часа въ одну сторону. Наконецъ, возьми четверть фунта тертаго шоколаду, 1 ложку лимоннаго соку и яичныхъ бѣлковъ взбивать на подобіе снѣга; прибавить къ яйцамъ и предыдущей смѣси, потихоньку мѣшая. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 419.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 20 шт.
Молока 3 четв. штофа.
Масла полф.
Бѣлковъ 8—11 шт.
Сахару четв. ф.
Миндалю четв. ф.
Шоколаду четв. ф.
Для тѣста № 89.

425) Пирогъ миндальный.

Очистить и мелко истолочь полф. сладкаго и 1 осьм. ф. горькаго миндалю, подливая по каплѣ воды. Взбить получше 10 желтковъ, смѣшать съ 3 осьм. ф. сахару и опять взбить. Взбить также 6 бѣлковъ; смѣшать вмѣстѣ желтки, миндаль и бѣлки; выложить на блюдо и поставить въ печь. Подавать, когда пирогъ начнетъ опадать.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю полф.
Горькаго 1 осьм. ф.
Сахару 3 осьм. ф.
Яицъ 6 шт.
Желтковъ 4 шт.

426) Пирогъ саксонскій съ вишнями.

Смѣшать 1 осьм. ф. толченаго миндалю, полф. муки, полф. сахару, 10 яицъ, мелко искрошенную лимонную корку, немного ко-

рицы и гвоздики; влить этого тѣста въ форму, положить рядъ вишенъ, залить тѣстомъ и т. д. Поставить въ печь и, когда испечется, посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю 1 осьм. ф.
Муки полф.
Сахару полф.
Яицъ 10 шт.
Лимон. корку, корицы, гвоздики.
Вишенъ до 1 ф.

427) Вѣнскій пирогъ.

Растереть до бѣла полф. масла съ 12 желтками, прибавить тертаго хлѣба, четв. ф. цуката, четв. ф. кислыхъ яблокъ, четв. ф. костнаго мозгу, четв. ф. коринки, полф. сахару, 1 ст. сливокъ, 6—7 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать; выложить въ форму, посыпать корицею и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Масла полф.
Яицъ 12 шт.
Тертаго хлѣба четв. ф.
Цукату четв. ф.
Яблокъ, костнаго мозгу, коринки, по четв. фунт.
Сахару полф.
Сливокъ 1 ст.

428) Пирогъ смородинный.

Истолочь сладкій и горькій миндаль, прибавить цедру съ 1 лимона и 9 желтковъ; растереть хорошенько. Затѣмъ положить смородиннаго варенья и, если не сладко, прибавить сахару; прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и, выложивъ въ форму, поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю полф.
Горькаго 10—12 зер.
Цедры съ 1 лимона.
Яицъ 8 шт.
Смород. варенья.
Сахару.

429) Тартлеты фисташковые.

Обдать кипяткомъ и мелко истолочь фисташки, прибавляя рубленой померанцевой корки, горькаго миндаля и бѣлка. Смѣшать 2 желтка, 4 бѣлка и сахаръ, взбить; положить это въ фисташки. Сдѣлать слоеное тѣсто, раскатать его тонко, приготовить въ формочкахъ маленькіе торты, наложить вышесказанною массой, накрыть рѣшетками изъ слоенаго тѣста и поставить въ печь. Когда поспѣютъ, загласировать.

ВЫДАТЬ.

Фисташекъ полф.
Померанцевой корки, горькаго миндалю и 1 бѣлокъ.
Бѣлковъ 4 шт.
Желтковъ 2 шт.
Сахару полф.
Для тѣста № 89.

430) Тартлеты шоколадные.

Положить въ кастрюлю 1 лож. муки, 6 желтковъ, 2--3 ложки сахару полф. шоколаду; растирать хорошенько, подливая сливокъ, такъ чтобы вышло не очень жидкое тѣсто; поставь на огонь, вскипятить 1 разъ, остудить прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ № 429.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 лож.
Яицъ 6 шт.
Сахару 2—3 лож.
Шоколаду полф.
Сливокъ.
Для тѣста № 89.

431) Флорентинскіе тартлеты.

Взять 1 фунтъ творогу и стереть съ тридцатью шестью золотниками масла коровьяго, шестью желтками, четырьмя цѣлыми яйцами, четвертью фунтомъ коринки, четвертью фунтомъ сахара, съ прибавкою лимонной корки и четвертью фунтомъ изрубленнаго миндаля. Потомъ сдѣлать въ пастетныхъ формочкахъ поддонки изъ слоенаго тѣста, накласть въ нихъ приготовленной начинки, накрыть рѣшеточками, запечь, загласировать и подавать.

ВЫДАТЬ.

Творогу 1 ф.
Масла 36 зол.
Желтковъ 6 шт.
Яицъ 4 шт.
Коринки, сахару.
Миндалю четверть ф.
Лимон. корки.
Для тѣста № 89.

432) Сахарныя тартлеты.

Взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ 4 желтками, полф. сахару, четв. ф. муки и лимонною цедрою. Разложить эту массу въ тартлетныя формочки, убрать сверху вареньемъ и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт.
Бѣлковъ 4 шт.
Сахару полф.
Муки четв. ф.
Цедры съ 1 лимона.
Варенья 2—3 лож.

433) Греческій тортъ изъ чернаго хлѣба.

Взбить хорошенько 8 яицъ и 10 желтковъ; прибавить полф. сахару и опять взбить; всыпать 1 осьм. ф. шоколаду, четв. ф. мелко истолченнаго миндалю, гвоздики, корицы, лимонной корки и мускатнаго орѣха, вымѣшать хорошенько, прибавить четв. ф. толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба; выложить массу въ форму и поставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 8 шт.
Желтковъ 10 шт.
Сахару полф.
Шоколаду 1 осьм. ф.
Миндалю четв. ф.
Гвоздики, корицы.
Мускатн. орѣха.
Сухарей изъ черн. хлѣба четв. ф.

434) Греческій тортъ изъ пеклеваннаго хлѣба.

Высушить и мелко истолочь пеклеванный хлѣбъ; взять его немного менѣе полуфунта, облить 1 стаканомъ вина; потомъ взбить 12 желтковъ съ полуф. сахару, прибавить 1 ф. толченаго миндалю, померанцеваго цуката четв. ф., корицы; смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ, прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ, выложить тотчасъ же въ форму и поставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ.

Сухарей изъ пеклеван. хлѣба, до полуф.
Бѣлаго вина 1 ст.
Яицъ 12 шт.
Сахару полф.
Миндалю 1 ф.
Цуката помер. четв. ф.
Корицы.

435) Сливочный тортъ греческій.

Взбить 12 желтковъ съ 1 чайною чашкою сахару, полштофъ сливокъ, 1 стаканъ сладкаго вина; прибавить тертый мякишъ цѣлаго хлѣба, сокъ и цедру отъ 2 лимоновъ, вымѣшать хорошенько; прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ, выложить въ форму и поставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 штукъ.
Сахару 1 ч. чашку.
Сладкаго вина 1 стаканъ.
Бѣл. хлѣбъ 1 штуку.
Лимон. 2 штуки.
Сливокъ полштофъ.

436) Сахарный тортъ греческій.

Растереть три четверти фунта сливочнаго масла, выпуская притомъ постепенно желтки отъ 3 яицъ, прибавить три четверти фунта мелкаго сахару, цедры съ одного лимона и три четверти фунта муки; все это мѣшать какъ можно тщательнѣе въ продолженіе одного часа времени, подлить рюмку рому и подложить пѣну изъ 8 взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, выложить всю массу въ форму или кастрюлю, намазанную внутри масломъ и обсыпанную тертыми сухарями, и запечь.

ВЫДАТЬ.

Сливочнаго масла три четверти фунта.
Яицъ 8 штукъ.
Сахару три четверти фунта.
Лимону 1 штуку.
Муки три четверти фунта.
Рому 1 рюмку.
Сухарей, масла.

437) Пирогъ миндальный.

Возьми фунтъ сладкаго миндаля, четверть фунта горькаго, сними съ нихъ кожу, истолки ихъ мелко съ небольшимъ количествомъ воды. Возьми двадцать яицъ, выпусти изъ нихъ желтки, и взбей ихъ, смѣшай съ тремя четвертями фунта толченаго сахара и взбивай снова вмѣстѣ. Потомъ возьми изъ двѣнадцати яицъ бѣлки, взбей ихъ также въ пѣну, и, какъ печь будетъ совершенно готова, смѣшай все вмѣстѣ, вылей на блюдо и поставь въ печь, наблюдая безпрестанно, чтобъ въ печи какъ сверху, такъ и снизу равенъ былъ жаръ. Когда пирогъ начнетъ опадать, надобно его вынуть и подавать на столъ.

438) Пирогъ лимонный.

Взять шесть лимоновъ, стереть съ нихъ кожу, остерегаясь притомъ, чтобъ бѣлаго не трогать; разрѣзать лимоны, вынуть мякоть, истолочь сахару, полагая на каждый лимонъ двѣ ложки его и три желтка яичныхъ; взять шесть лимоновъ, четыре бѣлка яичныхъ, смѣшать желтки съ сахаромъ хорошенько, пока густо станетъ. Тогда положить все вмѣстѣ, разболтать опять немножко яичные бѣлки, смѣшать сахаръ съ лимономъ, положить это на бумагу маленькими кучками, величиною въ полъяйца, чтобъ они другъ друга не касались, положить сверху горячую сковородку, а на нее положить горячихъ угольевъ, чтобъ можно было ее поджарить. Когда пирогъ изжарится и будетъ хорошаго цвѣта, тогда снять пирожное съ бумаги, и положа на него варенья, подавать на столъ.

439) Пирогъ съ вишнями по саксонски.

Смѣшавъ немного толченаго миндаля, муки, полфунта толченаго сахара, десять яицъ, мелко искрошенной лимонной корки, корицы и гвоздики, тѣсто это вылить въ форму, вымазанную масломъ; накласть и вдавить вишенъ; запечь и подавать, посыпать сахаромъ.

440) Пирожное лимонное вздутое.

Съ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ обрѣзать корки, мякишъ положить въ чашу, и, наливъ молокомъ, мочить два часа; послѣ въ кастрюлѣ приставить на огонь, прибавя ложку муки и немного свѣжаго коровьяго масла, вымѣсить, держа на огнѣ, выпустить туда четыре яйца и продолжая мѣшаніе, дать сгуститься, послѣ чего снять и остудить. Стереть корку съ четырехъ лимоновъ съ толченою корицей, и полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла; вымѣшать все достаточно, подбить восемь яицъ и восемь желтковъ, одинъ за другимъ выпуская, положить двѣнадцать золотниковъ сахару, и, перемѣшавъ съ прежнимъ, сдѣлать на блюдѣ изъ тѣста въ три пальца вышиною, выложить въ него смѣсь, сравнять, посыпать сахаромъ, наложить жестяной или бумажный обручь, поставить въ печь не очень горячую, и запекать такимъ образомъ пирожное полтора часа.

441) Пирогъ вѣнскій.

Стереть до бѣла полфунта коровьяго масла, съ двѣнадцатью яичными желтками, искрошить полосками двѣ булки, прибавить по четверти фунта цитроната, яблокъ, говяжьяго мозгу изъ костей, коринки, полфунта сахару, стаканъ сливокъ, яичные бѣлки взбитые въ пѣну; обсыпать все корицею, запечь въ блюдѣ съ ободкомъ, въ довольно горячей печи.

442) Пирожки вишневые.

Приготовить хорошее сдобное тѣсто, съ сахаромъ раскатать и передѣлать въ небольшіе пирожки, съ чайную чашку величиною. Потомъ выбрать изъ вишенъ косточки, посыпать сахаромъ и корицею, дать такимъ образомъ постоять нѣсколько времени, выдавить изъ нихъ весь сокъ, и, уваря послѣдній достаточно, смѣшать съ двумя стаканами сметаны, четвертью фунтомъ масла коровьяго и желтками отъ восьми яицъ. Начинить пирожки вишнями, влить въ нихъ смѣсь, посыпать сахаромъ и запечь въ горячей печи, сажая на бумагѣ, въ двое сложенной и масломъ вымазанной, загнувъ края.

443) Пирожки яблочные.

Очистить яблоки, изрѣзать ихъ въ ломтики, посыпать сахаромъ и корицею, и дать симъ достаточно напитаться, поступая далѣе по сказанному объ вишневыхъ пирожкахъ.

444) Пирогъ брауншвейгскій.

Взять два фунта муки, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, четверть фунта сахара, мускатнаго орѣшка, корку отъ одного лимона, желтки отъ восьми яицъ и самыхъ лучшихъ дрожжей; прибавить четверть фунта цитрона, по стольку же вареной въ сахарѣ померанцевой корки, миндаля искрошеннаго полосками, и полфунта изюма. Вымѣшать все это какъ можно лучше, выложить въ жестяную коробочку, вымазанную масломъ коровьимъ, расправить, сверху истыкать пальцемъ небольшія ямочки, изъ коихъ въ каждую положить по кусочку масла коровьяго; запечь пирогъ въ вольномъ печномъ духу; спрыснуть розовою водою, посыпать сахаромъ, загласировать и подавать на столъ.

445) Пирожки сливные.

Сливы облупить, посыпать сахаромъ и корицею, и покласть въ пирожки, поступая впрочемъ какъ сказано о пирожкахъ вишневыхъ, кромѣ только того, что здѣсь не употребляется сметана.

446) Пирогъ бисквитный.

Возьми двѣнадцать яицъ, отъ шести бѣлки отложи особо, а остальныя яйца выпустивъ, нѣсколько разболтать, положить въ нихъ три четверти фунта толченаго сахара и обтертую корку съ трехъ лимоновъ. Взбивай все это около часа къ одной сторонѣ, прибавь шестьдесятъ золотниковъ муки, послѣ того вылей все въ приготовленную форму, запекай въ тортной сковородѣ, и подавай на столъ, посыпавъ сахаромъ или загласировавъ.

447) Пирогъ коричневый.

Размочить полфунта рису въ свѣжемъ молокѣ, смѣшать съ двѣнадцатью яйцами, изъ коихъ только отъ десяти бѣлки поло-

жить, растирая въ ступкѣ и не добавляя масла; прибавить полфунта сахара и десять золотниковъ толченой корицы, вымѣшать все достаточно, запечь въ обечайкѣ въ печи не очень горячей; вынуть изъ печи, посыпать сахаромъ и подавать на столъ.

448) Пирогъ померанцевый.

Взять густоватой молочной соломаты, приготовляемой такимъ образомъ: разболтать въ молокѣ нѣсколько крупичатой муки, вылить въ варящееся молоко и мѣшая сварить до густоты размазни, тогда смѣшать фунтъ свѣжаго вымытаго коровьяго масла съ двѣнадцатью яичными желтками, подбавить полфунта мелко истолченаго сахара и обтертой корки съ шести горькихъ померанцевъ, и все взбивать къ одной сторонѣ. Когда эта молочная саламата остынетъ, смѣшать ее съ масломъ и прочими приправами въ густоватое тѣсто и запекать въ обечайкѣ или въ формѣ, въ печи не очень горячей.

449) Пирогъ миндальный.

Облупить фунтъ миндаля, положить не на долго въ холодную воду, истолочь крупновато въ иготѣ, смачивая во время толченія по немногу прѣснымъ молокомъ, или розовою водою, но такъ, чтобъ не сдѣлалось жижею. Сдѣлавъ это, растереть толченый миндаль въ ступкѣ съ двумя или тремя яйцами мягко, прибавь еще столько же яицъ и нѣсколько желтковъ, чтобъ всего вообще на фунтъ миндаля пошло пятнадцать яицъ, и смѣшать достаточно. Потомъ положить въ столовую ложку немного шафрана, растереть его съ молокомъ и вылить въ миндаль, не переставая мѣшать. Прибавить еще четверть фунта толченаго сахара, не оканчивая однакоже стираніе. Напослѣдокъ вымазать жестяную обечайку коровьимъ масломъ, сдѣлать крутое тѣсто, облепить имъ обечайку, примазать ее къ жестяному блюду. Выложить приготовленное миндальное тѣсто и запекать въ печномъ вольномъ духу. При отпускѣ на столъ пирогъ подрѣзываютъ и обечайку съ блюда снимаютъ.

450) Пирогъ смородинный.

Взять полфунта сладкаго и столько же горькаго истолченнаго миндаля и съ одного лимона обтертую корку; подбавить девять яичныхъ желтковъ, растирая ихъ въ большомъ блюдѣ; потомъ прибавить смородиннаго варенья, которое должно разогрѣть; взбить

яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, положить туда же, посыпать толченаго сахара, если недовольно сладко и наконецъ запекать въ приготовленной формѣ. Если для пирога употребляется свѣжая смородина, въ такомъ случаѣ должно разварить ее въ густой сиропъ и дать ему остынуть.

451) Тортъ съ вареньемъ и мармеладами.

Сдѣлавъ въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него какого угодно варенья, или мармелада; сдѣлай окраекъ съ украшеніями, также рѣшетку вмѣсто крышки, изъ того же тѣста, запеки въ печи, загласируй сахаромъ, и подавай.

452) Тортъ вишневый.

Выбери изъ вишенъ косточки, сбери сокъ, положи ягоды съ сокомъ и сахаромъ въ тазикъ, смочи немного водою и свари на подобіе компота, чтобъ сиропъ сдѣлался густоватъ. Когда остынетъ, употреби вишни въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста, запекай въ печи и подавай загласировавъ.

453) Тортъ цитронатный.

Искрошить крупно четверть фунта миндаля, полфунта цитроната; потомъ еще четверть фунта миндаля истолочь, искрошить съ трехъ лимоновъ корку полосками; разварить въ сиропъ безъ четверти фунтъ сахара, варить въ немъ лимонную корку, очистивъ съ мяса бѣлую кожу, изрѣзать въ ломтики, и выкинувъ сѣмечки, положить въ сиропъ къ коркамъ, и сварить. Когда остынетъ, смѣшать все съ первыми вещами, употребить въ начинку торта, и запекать послѣдній въ печи.

X. ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ.

454) Медовые.

Растопить медъ, снять пѣну, процѣдить чрезъ сито, смѣшать съ толчеными и просѣянными гвоздикою, корицею и кардамономъ; прибавить поровну картофельной и крупичатой муки, чтобы вышло не очень густое и не очень жидкое тѣсто, которое разлить въ формы, посыпать миндалемъ и испечь въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Меду 3 фунта.
Корицы, гвоздики, кардамону.
Картофельной и крупичатой муки, по 2 ф.

455) Ржаные.

Просѣять ржаную муку чрезъ частое сито; прибавить полфун. пшеничной и четв. ф. картофельной муки; вскипятить медъ, замѣсить на немъ тѣсто изъ сказанной муки и, выложивъ его на столъ, бить скалкою, пока не сдѣлается бѣлымъ. Тогда надѣлать изъ этого тѣста небольшихъ пряниковъ, посыпать ихъ рубленымъ миндалемъ и посадить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Ржаной муки 4 фунта.
Пшеничной полфунта.
Картофельной четв. фунта.
Меду столько, чтобы вышло не очень жидкое тѣсто.
Миндалю 1 горсть.

456) Сахарные.

Сварить довольно густой сиропъ изъ 1 ф. сахару, взбить покруче 12 яицъ, смѣшать ихъ сиропомъ; прибавить 1 ф. картофельной муки, толченой корицы, гвоздики; надѣлать изъ этого тѣста пряниковъ, разложить ихъ на бумагѣ, положенной на желѣзномъ листу, и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сахару 1 фунтъ.
Яицъ 12 штукъ.
Картофельной муки 1 фунтъ.
Корицы, гвоздики.

457) Миндальные.

Свари 2 ф. бѣлаго меду, 2 ф. сахару, полбут. молока и полф. миндалю, замѣси на этомъ тѣсто, прибавь изрубленныя лимонныя корки, варенья, корицы, померанцевой корки, гвоздики, кардамону и мускатнаго орѣха; надѣлай пряниковъ и пеки въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Бѣлаго меду 2 фунта.
Сахару 2 ф.
Молока полбут.
Миндалю полф.
Муки.
Лимонной корки.
Варенья четв. ф., корицы.
Померанцевой корки, гвоздики, кардамону, мускатнаго орѣха.

458) Яичные.

Взбей въ пѣну 6 желтковъ, 3 цѣльныхъ яйца и 2 ф. мелкаго сахару; прибавь 1 ф. изрубленнаго сладкаго миндалю, корицы, гвоздики, кардамона, мускатнаго орѣха, 1 лотъ чистаго поташу и 2 ф. крупичатой муки; раскатай, какъ можно тоньше, приготовленное тѣсто, нарѣжь кусками и пеки въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Желтковъ 6 штукъ.
Яицъ 3 шт.
Сахару 2 ф.
Миндалю 1 ф.
Корицы, гвоздики, кардамона, мускатнаго орѣха.
Поташу 1 лотъ; муки 2 ф.

459) Миндальные.

Изруби мелко 2 ф. сладкаго миндалю, прибавь 3 ф. муки, 3 фунта мелкаго сахару, корицы, цедры, и замѣси на бѣлкахъ густое тѣсто, которое раскатай въ полпальца толщиною, нарѣжь кусками и пеки на желѣзномъ листѣ, вытертомъ воскомъ.

ВЫДАТЬ.

Сладкаго миндалю 2 ф.
Муки 3 ф.
Сахару 3 ф.
Корицы, цедры.
Бѣлковъ столько, чтобы вышло густое тѣсто.

460) Медовые другимъ образомъ.

Сварить 4 ф. меду съ четв. ф. сахару, снимая пѣну; всыпать постепенно столько муки, чтобы вышло густое тѣсто. Выложить его на столъ и перевалять, подмѣшивая 3 золотн. корицы, 3 зол. гвоздики, 3 зол. анису, 3 зол. кишнецу, 2 съ полов. зол. кардамона, по полтора зол. инбирю и мускатнаго цвѣта, 7 съ полов. зол. мелко искрошенной лимонной корки и полтора зол. изрубленнаго миндалю. Выбить тѣсто хорошенько скалкою и, надѣлавши пряниковъ, посадить ихъ въ печь.

ВЫДАТЬ.

Меду 4 фунта.
Сахару полф.
Муки столько, чтобы вышло густое тѣсто.
Инбирю, мускатнаго цвѣта, по полтора золотника.
Корицы, гвоздики, анису, кишнеца, по 3 золотника.
Кардамону 3 съ полов. зол.
Лим. корки 7 съ полов. зол.
Миндалю полтора зол.

461) Еще медовые.

Сварить 4 фунта меду съ 2 ф. сахару; замѣсить на этомъ тѣсто, перевалять его, прибавить инбирю 24 зол., кардамону и корицы по 12 зол., гвоздики и мускатнаго орѣха по 6 золотниковъ; вымѣсить и поступать далѣе, какъ сказано выше.

ВЫДАТЬ.

Меду 4 ф.
Сахару 2 ф.
Муки столько, чтобы вышло густое тѣсто.
Инбирю 24 золотника.
Кардамона и корицы по 12 зол.
Гвоздики и мускатнаго орѣха, по 6 золот.

462) Паточные.

Вскипятить 5 фунтовъ патоки съ 2 стаканами воды, всыпать муку, заварить и, выложивъ тѣсто на столъ, мѣсить его до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается довольно бѣлымъ. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

ВЫДАТЬ.

Муки пеклеванной, столько, чтобы вышло довольно густое тѣсто.
Патоки 5 ф.

463) Обыкновенныя коврижки.

Замѣсить тѣсто на 3 яйцахъ; прибавить мелко искрошеннаго цукату, воды розовой или померанцевыхъ цвѣтовъ, сахару и сливокъ столько, чтобы вышло жидкое тѣсто; взбить это тѣсто, какъ можно лучше, разлить въ формы, которыя вымазать внутри воскомъ; когда коврижки поспѣютъ, вынуть ихъ изъ формъ и свернуть въ трубочки.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 шт.
Муки 1—полтора ф.
Цукату полф.
Воды розов. или померанц. цвѣт. 1 лож.
Сахару полф.
Сливокъ.

464) Медовые.

Возьми фунтъ меда и взбивай его до тѣхъ поръ, пока подымется; потомъ отдѣли отъ осьми яицъ бѣлки, прибавь ихъ къ меду и взбивай снова. Возьми фунтъ просѣянной крупичатой муки, и всыпая по немногу въ взбитый медъ, вымѣшивай хорошенько, чтобъ не было комьевъ; можно прибавить толченыхъ пряностей, но однако же не цуката и толченаго миндаля. Наконецъ сдѣлай изъ бумаги коробочки, смажь ихъ коровьимъ масломъ, и, наливъ до половины тѣстомъ, посади въ печь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Меду 1 ф.
Бѣлковъ 8 шт.
Муки 1 ф.
Корицы, гвоздики, инбирю.

465) Нюренбергскіе.

Возьми десять фунтовъ крупичатой муки, штофъ свѣжаго молока, десять яицъ, по фунту сахара и коровьяго масла, по два золотника корицы и кардамона и фунтъ изюма. Изъ кардамона и изюма выбери зерна; истолки все вмѣстѣ съ сахаромъ; замѣси на яицахъ и маслѣ съ молокомъ тѣсто, и натирай сахаромъ и прочимъ. Наконецъ, передѣлай тѣсто въ пряники и сажай въ печь на бумагѣ.

ВЫДАТЬ.

Муки 10 ф.
Молока 1 шт.
Сахару и масла, по 1 ф.
Корицы и кардам. по 2 золот.
Изюму 1 ф.

466) Взбитые.

Замѣсить тѣсто на 4 бѣлкахъ, раскатать это тѣсто потоньше, нарѣзать четвероугольниками, разложить въ коробочки. Взбить 4 желтка съ 1 ф. сахару и смѣшать съ толченымъ миндалемъ; взбивать эту массу въ теченіе 2—3 часовъ; прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и 4 желтка; осторожно размѣшать, разложить въ вышесказанныя коробочки и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 8 шт.
Сахару 1 ф.
Миндалю 3 четверти.

467) Миндальные.

Очистить миндаль, разрѣзать его на кусочки, разложить на желѣзномъ листѣ и поставить въ печь, чтобы зарумянился. Между тѣмъ замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 1 ф. сахару и 8 яицъ. Прибавить въ это тѣсто миндаль, вымѣшивать хорошенько, прибавляя 4 золотника корицы, по полтора зол. мускатнаго орѣха, мускатнаго цвѣта и кардамона. Разложить тѣсто въ формы и запечь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю 1 ф.
Сахару, муки по 1 ф.
Яицъ 8 шт.
Корицы 4 золот.
Мускат. орѣха, мускат. цвѣта, кардам., по полтора зол.

468) Миндальные еще.

Облупи полфунта миндаля, оботри его на сухо полотенцомъ, искроши каждое ядро на четверо, положи на бумагу и зажарь въ

печи. Потомъ возьми 26 золотниковъ крупичатой муки, 42 золот. сахару и бѣлки отъ пяти яицъ съ двумя или тремя желтками, и взбей все это. Послѣ того прибавляй сахаръ и муку, полтора золотника мускатнаго орѣшка, столько же корицы, немного анису и розовой воды, перемѣшай, какъ можно лучше, и прибавь поджаренный миндаль; разложи это тѣсто по коробкамъ и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Миндалю полф.
Муки 36 зол.
Сахару 42 зол.
Яицъ 2—3 шт.
Бѣлковъ 3 шт.
Мускатн. орѣха полтора зол.
Корицы полтора зол.
Анису и розовой воды.

469) Картофельные.

Взбить въ теченіе часа 2 яйца и 2 бѣлка; прибавить постепенно полф. сахару, 24 золотн. картофельной муки и 12 золот. крупичатой; вымѣшать; положить еще полф. искрошеннаго миндалю и по ползолот. корицы, мускатнаго орѣха и кардамона. Разложить въ формы и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 2 шт.
Бѣлковъ 2 шт.
Сахару, миндалю, по полуф.
Картоф. муки 24 золотн.
Крупичатой 12 золот.
Корицы, мускатн. орѣха, кардам. по полуф.

470) Облатки.

Взбить голичкомъ восемь яицъ, подбавить въ нихъ фунтъ толченаго сахару, и продолжать взбиваніе, подсыпавъ немного толченаго кардамона, фунтъ муки и разныхъ пряностей; вымѣшать и намазывать облатки немного толще ножеваго обуха. Потомъ разрѣзать ихъ, въ видѣ стружекъ, въ продолговатыя полоски, положить на бумагу и запечь на жестяномъ листу въ вольномъ печномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 8 шт.
Сахару 1 ф.
Муки 1 ф.
Кардамона, гвоздики, корицы, мускатнаго орѣха и цвѣту.

471) Сахарныя коврижки.

Смѣшать, не взбивая, 12 яицъ и 12 желтковъ, прибавить 60 золот. сахару, 3 ф. муки и размѣшать, какъ можно лучше. Полученное тѣсто раздѣлить на 50 кусочковъ, натереть каждый ко-

ровьимъ масломъ, посыпать сверху корицею, смѣшанною съ сахаромъ, и запечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 шт.
Желтковъ 12 шт.
Сахару 50 зол.
Муки 3 ф., корицы.

472) Сахарныя коврижки иначе.

Взбивать 1 ф. крупичатой муки съ 10 яйцами, 1 ф. сахару и кардамономъ; чрезъ два часа положить немного квасцовъ и взбивать еще разъ, налить на бумагу лепешечками, посыпать сахаромъ и запечь.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 ф.
Яицъ 10 шт.
Сахару 1 ф., квасцовъ.
Кардамону.

473) Коврижки скоромныя.

Возьми 13 яицъ, изъ шести выпусти одни только желтки, остальныя же шесть выпусти совершенно; все это взбивай голичкомъ цѣлый часъ. Положи туда два фунта патоки, дай вскипѣть, тщательно снимая образующуюся при томъ пѣну. Снявъ съ огня, дай остынуть подобно парному молоку, остерегаясь притомъ, чтобъ яицъ не заварить, для чего должно хорошо мѣшать. Предъ наливаніемъ въ формы надобно также мѣшать и бить непрерывно четыре часа, всыпавъ фунтъ съ четвертью муки; въ заключеніе всего, вымѣшать тѣсто снова, разлей его въ бумажныя коробочки, посади въ печь и запекай, причемъ однако же должно смотрѣть, чтобъ коврижки не пригорѣли.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 12 шт.
Патоки 2 ф.
Муки 1 съ четвертью ф.

474) Коврижки постныя.

Возьми фунтъ съ четвертью толченаго сахару, вылей на него полфунта воды, и приставя на жаръ, вари до вскипѣнія. Между тѣмъ обрѣжь цедру съ одного лимона, искроши ее мелко, и, положивъ въ сиропъ, вари до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ густѣть. Тогда снять съ огня, остудить немного, прибавить 12 золотн. сахару, 2 золотн. поташу; сыпать надобно вдругъ и потомъ хорошо размѣшать. Затѣмъ положить по 1 золот. толченой корицы и

кардамона, вымѣшать еще; прибавить полтора ф. муки; взбивать въ теченіи 2 часовъ. Разлить въ коробочки и запечь.

ВЫДАТЬ.

Сахару 1 и 3 осьм. ф.
Цедры съ 1 лимона.
Поташу 2 зол.
Корицы и кардамона, по 1 зол.
Муки полтора ф.

475) Нюренбергскіе пряники.

Взять поровну сахару и муки, смѣшать ихъ хорошенько, поставить на огонь, и когда тѣсто сдѣлается жидко, всыпать гвоздики, инбирю, корицы, крошеныхъ цукату и лимонной корки, а также изрубленнаго миндалю. Если тѣсто жидко, то прибавить муки; разложить его въ формы и испечь.

ВЫДАТЬ.

Патоки и муки, поровну.
Миндалю.
Гвоздики, инбирю, корицы, цукату, лимонной корки.

476) Сахарныя лепешечки.

Взявъ фунтъ хорошей крупичатой муки и 9 яицъ, взбей вмѣстѣ; положи туда фунтъ сахару и нѣсколько истолченаго кардамона. Потомъ, спустя два часа, прибавь немного квасцовъ, и еще взбей. Наконецъ сажай въ печь на бумажкѣ, которую должно прежде посыпать сахаромъ.

477. Возьми фунтъ мелко истолченнаго сахару, разболтай пять свѣжихъ яицъ, положи въ нихъ сахаръ, взбивай голичкомъ, приставь на огонь, чтобъ только согрѣлось, и продолжай взбиваніе снова до тѣхъ поръ, пока остынетъ. Прибавь еще 12 золотниковъ крупичатой и шесть картофельной муки. Перемѣшай все въ густоватое тѣсто, надѣлай изъ него лепешечки, положи ихъ на бумагу, посыпь сахаромъ и запекай въ вольномъ духу.

478. Возьми двѣнадцать яицъ, отдѣли бѣлки отъ желтковъ; бѣлки взбей въ густую пѣну, а желтки разболтай. Смѣшай потомъ вмѣстѣ, прибавь фунтъ мелко истолченнаго сахару, передѣлай это тѣсто въ лепешечки, выложи ихъ на бумагу, посыпь сахаромъ и испеки.

479. Взбить 10 яицъ съ 7 золотн. розовой воды, прибавить 1 фун. картофельной муки и полтора ф. сахару. Можно положить также корицы. Надѣлать изъ полученнаго тѣста лепешечекъ и запечь ихъ.

480. Взбить 3 яйца, положить въ нихъ 1 ф. сахару и столько же картофельной муки, чтобы вышло жидкое тѣсто. Выпускать это тѣсто изъ бумажнаго конверта маленькими лепешечками, посадить ихъ на желѣзный листъ и запечь.

481) Итальянскія лепешечки.

Влить въ картофель 1 штофъ воды, положить немного соли, четв. ф. масла, корку съ 2—3 лимоновъ. Вскипятить, вынуть корку и всыпать столько муки, сколько можетъ принять вода; кипятить до сухости, а потомъ остудить. Затѣмъ вбить столько яицъ въ это тѣсто, сколько оно можетъ принять ихъ; прибавить нѣсколько ложекъ воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и нѣсколько горькоминдальныхъ истолченныхъ бисквитовъ. Передѣлать это тѣсто въ лепешечки, запечь ихъ и загласировать.

ВЫДАТЬ.

Масла четверть ф.
Корки съ 2—3 лимоновъ.
Муки столько, сколько приметъ вода.
Яицъ, сколько приметъ тѣсто.
Воды помер. цвѣтовъ 2—3 лож.
Бисквитовъ 4—5 шт.
Для глазури.

482) Савойскія лепешечки.

Взбивать вмѣстѣ 2 ф. сахару, 20 желтковъ, мелко изрубленнаго цукату и померанцевые цвѣты въ сахарѣ. Взбить отдѣльно 12 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ вышесказанною массой, прибавить 1 ф. муки. Когда тѣсто это будетъ готово, передѣлать его въ лепешечки, которыя испечь и загласировать.

ВЫДАТЬ.

Сахару 2 ф.
Яицъ 12 шт.
Желтковъ 8 шт.
Цукату четверть ф.
Померанц. цвѣту въ сахарѣ.
Муки 1 ф.
Для глазури.

483) Лепешечки съ подпушкой.

Взбить покруче 2 бѣлка, прибавить четв. ф. сахару и четв. ф. муки, 1—2 ложки французской водки и полложки кишнеца. Вымѣсить тѣсто получше и поступать далѣе по обыкновенію.

ВЫДАТЬ.

Бѣлковъ 2 шт.
Сахару и муки, по четверти ф.
Французской водки 1—2 лож.
Кишнеца полложки.

484) Пряничные орѣшки.

Возьми одно яйцо, четверть фунта хорошаго просѣяннаго сахару, цедру съ одного лимона и кардамона. Если угодно, можно прибавить и мелко искрошеннаго цукату, и столько муки, чтобы вышло густое тѣсто, которое можно бы было раскатывать скалкою. Раскатать это тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать изъ него жестяною трубочкою сухариковъ и запечь въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 1 шт.
Сахару четверть ф.
Цедру съ 1 лимона.
Кардамону; цукату, муки столько, чтобы вышло густое тѣсто.

485) Марципаны обыкновенные.

Фунтъ сладкаго миндаля обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочь, подливая яичныхъ бѣлковъ, воды померанцевыхъ цвѣтовъ, или какой нибудь другой благовонной воды. Потомъ смѣшать это тѣсто съ тремя четвертями фунта самаго лучшаго сахара, развести въ ономъ конфектною лопаткою и засушивать до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе приставать къ тазу. За тѣмъ дать совершенно остынуть, сдѣлать изъ смѣси листья, которыя перерѣзывать рѣзцомъ и раскладывать на бумагу, чтобъ запекать ихъ потомъ въ печи на обыкновенномъ огнѣ, ставя къ нему однимъ только бокомъ.

486) Марципаны принца.

Истолки четверть фунта самаго лучшаго миндаля съ двумя бѣлками свѣжихъ яицъ; посыпь мелкаго сахара столько, чтобъ сдѣлалось изъ онаго удобомѣсимое тѣсто, которое выложи въ трубку, а изъ нее уже выпускай кольцами, и запекай на небольшомъ огнѣ въ печи.

487) Марципаны глассированные или осахаренные.

Сдѣлать такое же тѣсто, какъ выше упомянуто, и подобнымъ же образомъ передѣлать изъ него марципаны и засушить ихъ не много въ печи. Влить на блюдо немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ съ мелкимъ сахаромъ, подкладывая туда мало помалу померанцеваго сока и густаго ягодника того же плода, и вскипятя разводить какъ можно лучше. Можно также развести яичный

бѣлокъ, положивъ въ него сахара и цитроннаго сока, и употреблять эту смѣсь для осахариванія тѣстъ изъ всякихъ плодовъ, какъ кто заблагоразсудитъ.

488) Марципаны любовными узелками.

Приготовя тѣсто помянутымъ образомъ, раскатывай его листьями, разрѣзывай потомъ линеичками, изъ коихъ дѣлай марципаны на подобіе узелковъ; обмакивай ихъ потомъ въ взбитый яичный бѣлокъ, посыпь сахаромъ и запекай на умѣренномъ печномъ жару.

489) Марципаны жидкіе.

Сдѣлай тѣсто для марципановъ какъ сказано выше; положи въ средину какого угодно ягодника только такъ, чтобъ не было видно, и запекай марципаны обыкновеннымъ образомъ въ вольномъ печномъ духу.

490) Марципаны королевскіе.

Разрѣжь обыкновенное марципановое тѣсто полосками толщиною въ палецъ, разрѣжь ихъ на куски, а эти послѣдніе передѣлай въ кольца, величиною въ яйцо. Потомъ обмакивай въ взбитый яичный бѣлокъ, посыпь ихъ со всѣхъ сторонъ мелкимъ сахаромъ и приготовь обыкновеннымъ образомъ къ запеканію. Между же тѣмъ разводи мало по малу сахаромъ съ яичнымъ бѣлкомъ, пока сдѣлается рыхлое тѣсто, изъ коего надѣлай катышки. Послѣ запекай марципаны печкою, и положи на нихъ на каждый по одному вышесказанному сахарному катышку.

491) Марципаны маскированные.

Сдѣлай миндальное тѣсто, запеки его съ одной стороны, на другую же положи ягодника, разведеннаго съ сахаромъ и яичными бѣлками; осахаривай марципаны и запекай въ умѣренномъ жару до надлежащей степени.

492) Марципаны миндальные надрѣзанные.

Сдѣлай изъ миндаля тѣсто, разрѣзывай его по произволу и запекай въ печи, какъ обыкновенно дѣлается. Потомъ осахаръ, дай хорошо засохнуть сахарной глазури и сложивъ марципаны, храни до востребованія.

493) Марципаны кудрявые или дорожками.

Сдѣлавъ обыкновенное марципанное тѣсто, передѣлай его въ марципаны произвольной фигуры и величины, только дорожками, и запекай сперва одинъ бокъ, а потомъ другой. Сдѣлавъ это, вынь марципаны, остуди, заверни въ бумагу или положи въ сухой, обложенной бумагою, ящикъ, и храни.

494) Марципаны миндальные жидкіе.

Сдѣлай точно такое же тѣсто, какъ для марципановъ любовными узелками, передѣлай его въ марципаны произвольной фигуры и величины, положи въ нихъ какого нибудь ягодника, или немного хорошаго крема, порядочно увареннаго и склей ко два посредствомъ яичнаго бѣлка, чтобъ они не раздѣлялись; потомъ осахарь марципаны бѣлою сахарною глазурью, поставь въ вольный печной духъ, и запекши достаточно, храни до востребованія.

495) Марципаны изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Высуши ягодника померанцевыхъ цвѣтовъ съ миндальнымъ тѣстомъ; въ прочемъ поступай по обыкновенному, осахаривая марципаны бѣлою сахарною глазурью, что дѣлать тогда, когда они уже нѣсколько позапекутся.

496) Марципаны фисташковые.

Возьми фунтъ очищенныхъ фисташекъ, обвари ихъ кипяткомъ, переложи въ холодную воду, перетри, и истолки. Потомъ увари столько же сахара, выложи въ него фисташки, высуши смѣсь на маломъ огнѣ; дай потомъ остынуть, и дѣлай тѣсто, которое оптомъ изрѣжь на подобіе обыкновенныхъ марципановъ; сдѣлавъ это, запекай приготовленные такимъ образомъ марципаны на небольшомъ огнѣ, сперва только съ одной стороны; остуди; съ другой стороны обмажь сахаромъ, разведеннымъ съ яичнымъ бѣлкомъ и водою померанцевыхъ цвѣтовъ, и запекай наконецъ въ другой разъ совершенно.

497) Марципаны фисташковые на подобіе звѣзды.

Взявъ фисташковаго тѣста, раскатай изъ него тоненькую лепешку, которую передѣлай или обыкновенною формою или рѣзцомъ, на подобіе кометы или звѣзды съ хвостомъ, которую потомъ осахарь и запеки обыкновеннымъ вышесказаннымъ способомъ.

498) Марципанъ вишневый.

Разведи вишни и протри сквозь сито; влей сокъ въ миндальное тѣсто, засуши все это въ печкѣ. Перетолки потомъ тѣсто съ яичными бѣлками, прибавя туда сахара. Дѣлай изъ этого марципаны, какаго заблагоразсудишь вида и величины, и пеки въ печкѣ на весьма умѣренномъ огнѣ.

499) Марципаны земляничные, глассированные.

Сдѣлавъ обыкновеннымъ образомъ марципаны, испеки и обмажь ихъ сверху ягодникомъ земляничнымъ, разведеннымъ въ яичномъ бѣлкѣ.

500) Марципаны малиновые.

Сдѣлай тѣсто изъ миндаля, истолченнаго съ яичнымъ бѣлкомъ, засуши его на огнѣ, посыпь мелкаго сахара, надави малиноваго соку, и дѣлай марципаны, поступая въ прочемъ обыкновеннымъ образомъ.

501) Марципаны дофина.

Сдѣлай обыкновеннымъ образомъ миндальное тѣсто, скатывай его кольцеобразно, обмакивай въ яичный бѣлокъ, обваливай въ сахарѣ, раскладывай на бумагу, и положи въ средину всякаго марципана зерно вержуса, закатанное въ маломъ количествѣ того же самаго тѣста, обмакнутое равномѣрно въ яичный бѣлокъ и обваляннное сахаромъ. Впрочемъ запеканіе производится на умѣренномъ жару сказаннымъ выше способомъ.

502) Марципаны à la reine.

Сдѣлай обыкновенное марципанное тѣсто, раздѣли на маленькіе листочки, намажь на нихъ такого ягодника, какого пожелаешь, и дѣлай марципаны на подобіе каштановъ, запекая и обсахаривая ихъ извѣстнымъ образомъ.

503) Марципаны по португальски.

Разложи миндальное тѣсто въ небольшія пряники съ каймою, положи на каждый изъ оныхъ зерно вареннаго въ сахарѣ винограда; впрочемъ запекай по обыкновенію.

504) Марципаны дюшесъ.

Возьми произвольное количество миндаля, обвареннаго кипяткомъ и очищеннаго, истолки его, подливая яичнаго бѣлка; положи въ тѣсто равный вѣсъ сахара, и вымѣшивай до того, какъ будетъ сухо и удобно можно вынуть его изъ тазика; валяй еще на столѣ, посыпая мелкаго сахара. Потомъ изорви тѣсто въ кусочки и наконецъ передѣлай марципаны, какой заблагоразсудишь величины и фигуры.

505) Марципаны воздушные.

Возьми произвольное количество сладкаго миндаля, истолки его, засуши тѣсто съ такимъ же количествомъ сахара. Потомъ перетолки его съ новымъ сахаромъ, подливая яичнаго бѣлка, дабы сдѣлать изъ онаго удобомѣсимое тѣсто; наконецъ положи истертой цитронной корки, и оканчивай приготовленіе марципановъ по обыкновенному способу.

506) Марципаны пренсессъ.

Истолки миндаля съ такимъ же вѣсомъ мелкаго сахара, прибавь истертую корку зеленаго цитрона; подѣлай изъ сего марципаны, и запекай сперва одну сторону подъ крышкою, а потомъ другую, поступая въ семъ случаѣ по обыкновенному.

507) Марципаны перерѣзанные.

Сдѣлай обыкновенное марципанное тѣсто, перерѣзывай его какимъ хочешь видомъ, запеки и осахарь.

XI. ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ И ПРОЧ.

О вареніи сахара.

Сахаръ варится весьма различными образами, и уваривается смотря по свойству конфектъ, которые изъ него хотятъ сдѣлать, почти до пятнадцати разныхъ между собою степеней; но прежде нежели мы начнемъ говорить объ этомъ обстоятельно, должны сказать слѣдующее о сахарѣ вообще.

Сахаръ бываетъ двухъ родовъ: нерафинированный сырой, и рафинированный. Изъ этихъ двухъ родовъ сахара выдѣлываются

еще: такъ называемый *леденецъ, сахаръ ячменный* и другіе. Первый изъ послѣднеупомянутыхъ есть ничто иное, какъ сахаръ окристаллизованный, что производится посредствомъ кипѣнія. Бѣлымъ леденцомъ называется тотъ, который дѣлается изъ чистаго и рафинированнаго сахара; желтымъ изъ нечистаго или нерафинированнаго, иначе *кассонадомъ* называемаго; а красный леденецъ приготовляется изъ сахарной патоки. Второй, то есть, сахаръ *ячменный*, который добывается посредствомъ варенія сахара на умѣренномъ огнѣ въ ячменномъ отварѣ, смѣшаннымъ съ сбитыми яичными бѣлками, причемъ все вниманіе должно обратиться на частое сниманіе пѣнки. Сдѣлавъ это, процѣживаютъ сахаръ сквозь воронку, и варятъ снова до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ раздѣляться на частички, послѣ чего должно вылить его на какой либо гладкій каменный столъ (всего лучше на мраморный), который сперва смазать масломъ изъ сладкаго миндаля. Когда примѣченныя въ сахарѣ частички или катышки расходятся, и края стремятся сблизиться или слиться съ срединою всей кучи, въ такомъ случаѣ скатываютъ сахаръ палочками, коимъ давъ остынуть и окрѣпнуть, хранятъ до употребленія.

Выбирается обыкновенно самый лучшій сахаръ, то есть чистый, легкій, крѣпкій, и пріятнаго вкуса; ибо таковой сахаръ представляетъ менѣе затрудненій въ его вареніи или очищеніи, которое производится слѣдующимъ образомъ:

Разбей яичной бѣлокъ въ стаканѣ воды, полагая таковую мѣру на пять или на шесть фунтовъ сахара. Уваривай сахаръ до тѣхъ поръ, пока онъ подымется, при чемъ должно подбавлять понемногу воды, однакоже соразмѣрно съ тѣмъ, какъ сахаръ поднимается. Подобно сему должно уваривать сахаръ раза три, послѣ чего снявъ его съ огня, дать устояться и снять пѣнку. Влить еще немного воды, и снова подварить нѣсколько, а потомъ уже, снявъ пѣнку, пропустить сквозь намоченное сито, и употреблять куда нужно будетъ.

Но не всякій сахаръ подлежитъ подобному очищенію. Такъ называемый *поджареный сахаръ*, который варится на большомъ огнѣ съ нѣкоторымъ количествомъ воды до тѣхъ поръ, пока получитъ блѣдно-коричневый цвѣтъ, и употребляется по большой части горячій, изъятъ изъ этого общаго правила. Если же понадобится его переварить, то должно только влить нѣсколько воды, и варить до какой угодно степени.

И такъ повторивъ еще, что главнѣйшее знаніе кандитора состоитъ въ искусствѣ уварить сахаръ, смотря по надобности, мы приступаемъ наконецъ къ объясненію степеней.

Первая степень уваренія сахара есть та, когда сахаръ (очищенный напередъ сказаннымъ выше образомъ) уварится до того, что если возмешь каплю двумя пальцами и станешь ихъ разнимать, то сахаръ вытянется ниткою, которая перервавшись остается на пальцахъ.

Вторая степень уваренія сахара есть та, когда сей послѣдній уварится до того, что при сдѣланномъ надъ нимъ, какъ для первой степени испытаніи, вытягивающаяся изъ сахара нитка будетъ крѣпче преждеупомянутой.

Въ третью степень уваренный сахаръ долженъ образовать между пальцами нитку неперерывающуюся, какъ бы впрочемъ широко пальцы разнимаемы ни были.

Четвертая степень уваренія сахара узнается потому, что въ сахарѣ образуются нѣкотораго рода круглыя и вздувающіяся жемчужинки.

Для узнанія *пятой степени уваренія сахара* должно обмакнуть ложку въ кипящій сахаръ, и если онъ, упадая съ ложки, какъ бы корючится, окончить вареніе.

Шестая степень уваренія сахара узнается тѣмъ, что разваренный сахаръ, падая съ ложки, образуетъ хвостъ гораздо толще, нежели въ пятой степени.

Седьмую степень узнаютъ слѣдующимъ образомъ: обмокни въ кастрюлю ложку и потряси послѣднюю; потомъ дуй на нее: если сахаръ слетаетъ листами, то значитъ уваренъ въ желаемую степень; а если еще стекаетъ, то не довольно уварился для седьмой степени.

Осьмая степень уваренія сахара узнается такъ: давъ сахару вскипѣть нѣсколько лишнихъ разъ противъ всѣхъ доселѣ сказанныхъ степеней, обмокнуть въ него ложку и дуть на нее, и если при этомъ изъ образующихся ямокъ будутъ выходить пузырьки или искры, кои будутъ подниматься къ верху, то это значитъ, что сахаръ уваренъ въ осьмую степень.

Для испытанія *девятой степени уваренія сахара* смотрятъ на помянутыя пузырьки или искры, и если примѣтятъ, что они становятся толще и въ большемъ количествѣ, и притомъ какъ бы сливаются одни съ другими, то сахаръ уваренъ точно въ сей степени.

Десятая степень уваренія сахара испытывается такимъ образомъ: возьми стаканъ холодной воды, обмакивай въ сахаръ пальцы, чтобъ захватить его, и тотчасъ опускай въ воду. Если сахаръ простынувъ скатывается и смѣшивается какъ тѣсто, то это значитъ, что онъ уваренъ въ десятую степень.

Одиннадцатая степень уваренія сахара тѣмъ только отличается отъ десятой, что сахаръ, скатываемый между пальцами, крѣпче преждеупомянутаго.

Для *двѣнадцатой степени уваренія сахара* должно, чтобъ сахаръ, катаемый помянутымъ образомъ между пальцами, часто переламывался.

Тринадцатая степень уваренія сахара, которую называютъ *карамелью* или *топленымъ сахаромъ*, требуетъ, чтобъ сахаръ былъ вскипяченъ нѣсколько лишнихъ разъ противъ послѣднеупомянутой предъ симъ степенью. Если же понадобится такой сахаръ освѣтлить, то нужно только подложить въ него нѣсколько лимоннаго сока. Впрочемъ должно остановить ея на настоящей степени; въ противномъ случаѣ сахаръ подгоритъ и получитъ непріятный вкусъ.

Но не всѣ вообще кандиторы слѣдуютъ этому порядку степеней, особенно иностранцы, кои увариваютъ сахаръ слѣдующими образами.

Если увариваемый сахаръ придетъ въ такое состояніе, что когда захватить его ложкой и пустить съ нее каплю, то она тянется ниткою, которая отрываясь стекается въ одну каплю, тогда Французскіе кандиторы говорятъ, что сахаръ уваренъ до *лиссе*, то есть, что сахаръ *прядется*.—Нѣкоторые кандиторы удостовѣряются въ этой степени еще слѣдующимъ образомъ: они захватываются сахарнаго сиропа деревянною лопаточкою, и, махая ею, смотрятъ, полетитъ ли съ нее сиропъ ниточками, подобными паутинѣ, и когда дѣйствительно примѣтятъ это, то заключаютъ о увареніи до лиссе.

Большимъ лиссе называется такое увареніе сахара, когда онъ при помянутомъ испытаніи будетъ тянуться большими нитками.

Второю степенью уваренія сахара называется такое, когда въ немъ оказывается пузырьки, на подобіе небольшихъ жемчужинъ, а захваченная между двухъ пальцевъ капля будетъ тянуться ниткою не разрываясь.

Такая степень уваренія сахара, называемая *перлъ* или *до жемчуга* или *жемчужнымъ*, испытывается еще и тѣмъ, если

пущенная съ ложки капля, потянувшись и оторвавшись у ложки, въ каплю не сливается, но остается крючкомъ.

Грандъ-перль или *большой жемчугъ* есть та степень уваренія сахара, когда капля, пущенная въ холодную воду и вынутая потомъ изъ воды, разминается между пальцевъ подобно воску.

Асуфле или *дутый* сахаръ есть та степень сгущенія сахарнаго сиропа, когда обмочишь въ него друшлакъ, и станешь дуть, то на другой сторонѣ будутъ надуваться пузыри.

Четвертая степень сгущенія сахара, называемая *малое перле*, узнается потому, что сиропъ по краю таза во время варенія будетъ садиться и бѣлѣть.

Большимъ перле называется пятая степень сгущенія сахара, и узнается тѣмъ, что когда дунешь въ обмокнутую въ него ложку, то онъ выскочитъ нитками, кои между собою будутъ ломаться.

Если же нитки будутъ ломаться, или капля, захваченная между пальцевъ и обмоченная въ холодную воду, разорвется съ трескомъ, то это называется *кассе* или *сахаромъ ломкимъ*.

Если же, пустивъ въ помянутый сиропъ лимоннаго соку, поджечь на огнѣ, и сиропъ будетъ тянуться тонкими, мгновенно твердѣющими нитками, тогда называется *карамелью*.

О кандиторскихъ краскахъ.

Составляемыя кандиторами краски суть: синяя, желтая, красная, зеленая, фіолетовая, и пурпуровая. Бѣлая дѣлается естественно.

Синяя краска приготовляется изъ индиго, причемъ должно только натереть его на тарелкѣ и потомъ употреблять, куда понадобится.

Желтая требуетъ также небольшаго труда. Для полученія ея должно высушить цвѣты водяной желтой лиліи, кои потомъ истереть въ самой мелкой порошокъ и, когда потребуется, развести щепоточку или и менѣе помянутаго порошка въ ложкѣ рѣчной воды.

Желтая краска дѣлается еще и другимъ образомъ, а именно: взявъ извѣстной желтой краски гумми-гутта, натереть ее нѣсколько на тарелкѣ въ небольшомъ количествѣ воды. Подобная краска приготовляется также и изъ шафрана, настоявъ его въ теплой водѣ.

Красная краска добывается изъ кошенили, или канцелярскаго сѣмени, которое должно истолочь и варить съ равнымъ количествомъ креморъ-тартара въ маленькомъ горшечкѣ, вливъ туда стаканъ воды. Давъ нѣсколько разъ вскипѣть, снять съ огня, и положить немного истолченыхъ квасцовъ. Потомъ поставить на нѣкоторое время отстояться и наконецъ слить или процѣдить и хранить до употребленія.

Зеленая краска приготовляется изъ шпинатаго сока и изъ зеленой особаго рода рѣпы, называемой пуаре. Чтобъ получить краску, должно помянутыя вещества сперва обварить, потомъ дать водѣ стечь и наконецъ истолочь и употреблять куда понадобится.

Фіолетовая краска дѣлается изъ синей и красной.

Примѣч. Здѣсь должно замѣтить, что и синюю и желтую краски можно также дѣлать свѣтлѣе и темнѣе, что зависитъ отъ большаго или меньшаго количества употребляемыхъ для оныхъ веществъ.

Общія правила о вареніи всякаго рода конфектъ.

1) Смотря по роду ягодъ и плодовъ, должно удостовѣриться собственнымъ своимъ опытомъ, какая потребна степень уваренія сахара, которая должна сообразоваться со степенью сочности плода.

2) Для варенія конфектъ нуженъ плоскій мѣдный котликъ и глубокій тазъ, на трехъ ножкахъ, изъ желтой мѣди: первый для сгущенія сахара, а послѣдній для варенія самыхъ конфектъ.

3) Для храненія вареньевъ употребляются извѣстной фигуры стеклянныя банки и глиняные намуравленые горшки, потому что сбереганіе всякой пищи въ металлической или глазурью облитой посудѣ для здоровья человѣческаго не только опасно, но даже и очевидно вредно.

4) Вареніе конфектъ должно производить медленно, а не сильно; за лучшее считаютъ варить надъ пламенемъ, нежели на угольномъ жару; многіе однако же угольной жаръ предпочитаютъ, полагая, что имъ управлять легче.

5) Должно принять общимъ правиломъ, чтобъ вареніе плодовъ оканчивать за одинъ разъ, потому что когда часто съ огня снимать и опять приставлять, то нѣтъ даже возможности избѣжать пригаранія ко дну таза, что весьма измѣняетъ вкусъ варенья, многократное же сниманіе лишаетъ ягоды и плоды ихъ цвѣта.

6) Когда во время варенія, сахаръ начнетъ пѣниться и выходить за края, то должно бросить въ него съ горошину величиною кусочекъ коровьяго масла; пѣна прекратится, а масло немедленно выгоритъ и вылетитъ парами.

7) Иные, сваривъ варенье, складываютъ въ банки еще горячими: въ такомъ случаѣ банки сухо вытирать и держать, обернувъ мокрою салфеткою, или поставить въ посуду съ холодною водою, безъ чего банка треснетъ. Хотя банки и нагрѣваютъ, но это не столь безопасно.

8) Всѣ ягодники, или желе, должно складывать горячіе; ибо остынувъ, они садятся.

9) Нѣкоторымъ плодамъ, прежде нежели ихъ складываютъ, даютъ нѣсколько остывать; иные же и совершенно остужаютъ. Вообще не должно варенья долго держать въ тазу, чтобъ оно не получило посторонняго вкуса.

10) Если случится оставить варенье на ночь въ тазу, то должно накрывать салфеткою, но отнюдь не крышкою, потому что пары, разрѣшаясь каплями, будутъ падать въ варенье.

11) Сложа варенье въ банки, не должно ихъ тотчасъ завязывать, но дать простоять ночь, чтобъ совсѣмъ остыли.

12) Варенье должно прикрывать сперва кружкомъ, вырѣзаннымъ по величинѣ устья банки, изъ обмоченной въ воскѣ бумаги. Это удерживаетъ ягоды и плоды въ сиропѣ, и препятствуетъ плѣсени.

13) Банки завязываются бумагою, вдвое или втрое сложенною; ее должно иногда прокалывать, но только тогда, когда окажется, что бумага вздувается.

14) Нѣкоторые плоды требуютъ временемъ свѣжаго сиропа; старый, слитый съ нихъ не пропадаетъ, но издерживается въ печеніе, торты. Должно варенья по временамъ осматривать.

15) Банки сначала не должно ставить на мѣсто, но сперва ежедневно осматривать, не окажется ли перемѣны и не нужно ли будетъ переварить.

16) Посуда съ вареньемъ должна стоять въ мѣстѣ неосвѣщаемомъ солнцемъ, но и не въ душномъ покоѣ, въ плотно затворяющемся шкафѣ, чтобъ пыль и насѣкомыя не могли доходить до нихъ; въ противномъ случаѣ муравьи, осы, пчелы и другія, добравшись до банокъ, проѣдаютъ бумагу и производятъ опустошеніе, отъ пыли же и духоты происходитъ плѣсень. Когда же банки освѣщаются солнцемъ, или стоятъ на открытомъ мѣстѣ, то варенья легко могутъ окиснуть.

17) Въ отношеніи назначенныхъ для варенья всѣхъ сухихъ и горькихъ веществъ, должно наблюдать слѣдующее: сперва мочить ихъ нѣсколько дней въ водѣ, перемѣняя ее, то есть, сливать прежнюю и наливать свѣжей, что продолжать до тѣхъ поръ, пока они довольно размякнутъ и сдѣлаются удобны къ варенью. Между тѣмъ должно смотрѣть, чтобъ моченіе не превзошло должную мѣру, ибо излишнее вымачиваніе можетъ даже самые твердые и пряные корни сдѣлать слабыми и совершенно безвкусными.

ВАРЕНЬЯ.

508) Сливы полуобсахаренныя.

Свари сахаръ въ третью степень, расчитывая два фунта на четыре фунта плода, дай сливамъ вскипѣть въ сахарѣ одинъ разъ, вынь ихъ и дай стечь съ нихъ жидкости. Поставь ихъ потомъ опять на огонь и увари сиропъ въ третью степень; дай остынуть и вылей въ банки.

509) Орѣхи грецкіе въ сахарѣ.

Возьми ядръ самыхъ нѣжныхъ или молодыхъ, очисти до бѣлаго, размочи, и дай кипѣть имъ до тѣхъ поръ, какъ развалятся на двое; тогда отожми ихъ, чтобъ вышла вода; втыкай въ нихъ по одной гвоздичкѣ, или маленькому кусочку корицы, или корки цитронной, свареной въ сахарѣ. Увари сахаръ въ первую степень, полагая два фунта сахару на три фунта плода; вылей его на ядра, и дай постоять полчаса. Потомъ вари на большомъ огнѣ, пока сиропъ будетъ во второй степени; дай не много остынуть, и вылей въ банки.

510) Абрикосы половинками.

Разрѣжь каждый плодъ на двое, дай имъ нѣсколько покипѣть съ малымъ количествомъ воды и чистаго сахара, изъ чего составь сиропъ, въ который, когда онъ довольно уварится, положи по половинѣ миндальнаго зерна каждую половину абрикоса, пересыпь

ихъ чистымъ мелкимъ сахаромъ, и накрывъ крышкою, поставь такъ, чтобъ поверхъ былъ огонь, дабы придать имъ хорошій цвѣтъ.

511) Абрикосовое варенье для всегдашняго употребленія.

Возьми абрикосовъ совсѣмъ спѣлыхъ, очисти; свари сахаръ въ десятую степень столько вѣсомъ, сколько плода; опусти въ него абрикосы, и дай имъ кипѣть, чтобъ дали изъ себя сокъ; остуди, дай стечь сахару, и поставь опять на огонь до тѣхъ поръ, какъ не будетъ совсѣмъ пѣны. Потомъ вари сиропъ больше, прибавляя его если недостаточно, опусти туда опять абрикосы, чтобъ кипѣли подъ крышкой, и потомъ сложи въ банки.

512) Сливы въ сахарѣ съ сиропомъ.

Всѣ роды сливъ, выключая краснодамасскихъ, могутъ вариться этимъ образомъ: очисти ихъ и клади въ холодную воду. Переложи ихъ потомъ въ кипятокъ и покрой огонь, дабы варить ихъ сперва слегка до тѣхъ поръ, какъ начнутъ онѣ зеленѣть. Сними тогда съ огня и дай имъ остынуть, не вынимая изъ воды. Остудивъ, положи ихъ въ холодную воду. Свари сахаръ въ седьмую степень, опусти въ него сливы, давъ напередъ хорошенько стечь съ нихъ водѣ, давай кипѣть на большомъ огнѣ, и снимай пѣнку. Сними съ огня и дай застынуть въ сахарѣ; потомъ поставь ихъ опять и свари въ третью степень. Выкладывай тогда въ банки, которыя не покрывай, пока варенье не простынетъ. Надобно для этого варенья выбирать сливы еще не совсѣмъ спѣлыя, иначе плодъ можетъ развариться; многіе протыкаютъ сливы булавкою, чтобъ удобнѣе могли они взять въ себя сахаръ.

513) Смородина ягодами.

Возьми оборванной смородины, вычисти сѣмячки, и кидай въ холодную воду. Свари каслонадъ въ двѣнадцатую степень и положи въ него плодъ; потрясывай кастрюлю надъ огнемъ до тѣхъ поръ, какъ сахаръ разварится не кипѣвши; сними тогда варенье и выливай въ банки; смородина жемчужинами варится такъ, что на два фунта плода кладутъ три фунта сахара.

514) Померанцевые цвѣты шишками.

Возьми шишекъ померанцевыхъ цвѣтовъ едва нераспустившихся, проколи ихъ всѣ въ разныхъ мѣстахъ и положи въ салфетку, оставя изъ нихъ нѣкоторыя. Положи какъ тѣ, такъ и другія въ кипятокъ, и пусть лежатъ въ немъ до тѣхъ поръ, какъ тѣ, которые не въ салфеткѣ, свободно будутъ раздавливаться. Тогда вынь ихъ и положи такъ же въ салфеткѣ въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ. Разведи сахаръ, полагая три фунта на фунтъ шишекъ. Вынь шишки изъ воды, дай съ нихъ стечь водѣ, перетри, положи ихъ въ сахаръ, сваренный въ первую степень и дай лежать имъ цѣлыя сутки. Слей сахаръ, свари его во вторую степень и вылей на цвѣты, но чтобъ былъ въ половину холодный; потомъ разливай въ банки.

515) Жасминъ, варенный въ сахарѣ.

Возьми цвѣтовъ самыхъ свѣжихъ и уже совсѣмъ распустившихся, свари сахаръ въ первую степень, сними съ огня, опусти въ него цвѣты, и дай имъ пробыть тамъ цѣлыя сутки, послѣ чего дай нѣсколько разъ вскипѣть въ этомъ же самомъ сахарѣ, пока будутъ они въ осьмую степень уваренія; разлей въ банки, когда остынутъ.

516) Абрикосы спѣлые въ сахарѣ.

Очисти, положи ихъ въ колотый сахаръ, наливъ весьма мало воды, не ставя еще кипѣть: сахаръ, вошедъ въ нихъ, воспрепятствуетъ имъ, когда будешь варить, расползаться; можно класть туда и косточки, но въ такомъ случаѣ надобно варить ихъ особливо въ немного разведенномъ сахарѣ, иначе отъ нихъ, какъ говорится у конфетчиковъ, заплѣснѣетъ варенье.

Другимъ образомъ. Надобно очистить абрикосы, и вмѣсто того, чтобъ класть въ воду, посыпать ихъ мелкимъ сахаромъ, и оставить такъ на день или на два, чтобъ сахаръ разошелся и въѣлся въ плоды. Послѣ положить ихъ въ кастрюльку, дать имъ кипѣть, и снявъ, оставить дня на два въ сиропѣ; послѣ варить еще, и вынувъ класть въ банки, переварить еще сиропъ, и вылить его на нихъ. Но какъ это мѣшкатно, а потому неудобно, притомъ же ни чѣмъ не лучше, то первый способъ предпочтительнѣе.

517) Брусника, вареная въ патокѣ.

Возьми не совсѣмъ спѣлой брусники, и вдвое противъ того вѣсомъ самой чистой патоки, которую вари прежде одну на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ сгустѣетъ, потомъ всыпь бруснику и вари, пока сварится; остуди и выложи въ банку.

518) Вишни въ сахарѣ съ косточками.

Возьми самыхъ лучшихъ вишенъ, обрѣжь стебли до половины, перетри ихъ хорошенько, дай имъ вскипѣть много разъ въ сахарѣ, уваренномъ въ девятую степень, прибавь на другой день такого же отваренаго сахару съ смородиннымъ сокомъ, и вари все вмѣстѣ до второй степени уваренія.

519) Абрикосы не очень спѣлые и не очень зеленые въ сахарѣ.

Когда желаешь варить ихъ цѣлыми, то надобно на верхушкѣ прорѣзать легонько скважину, а съ другаго конца выдавить. Возьми плода четыре фунта, положи въ кипятокъ помокнуть, остерегаясь однакоже, чтобъ онъ въ водѣ не открылся, вынимай бережно друшлакомъ, и дай водѣ съ нихъ стечь на ситѣ или плетенкѣ. Надобно имѣть сахара разведеннаго вѣсомъ столько же, сколько плода, и сварить этотъ сахаръ въ осьмую степень; тогда опускать въ него абрикосы по одному, и дать имъ вскипѣть два или три раза. Потомъ снять ихъ съ огня, дать остынуть съ нихъ влажности и водѣ, и взять въ себя сахаръ. За симъ дать стечь сахару, и переварить его съ плодомъ; а когда вскипитъ онъ разъ семь или восемь, дать ему постоять нѣсколько часовъ, или отъ вечера до другаго утра; потомъ поставить опять на огонь, чтобъ доварить сиропъ, и выложить абрикосы въ банки, заливши сиропомъ съ верху.

520) Абрикосы зеленые.

Очисти абрикосы такимъ образомъ: когда они обварятся и позеленѣютъ, подержи ихъ въ двухъ холодныхъ водахъ, и дай съ нихъ хорошо стечь на ситѣ; имѣй въ кастрюлѣ отваренный сиропъ, опусти туда абрикосы и дай имъ одинъ разъ вскипѣть; сними съ огня для очищенія ихъ отъ пѣны, положи все въ миску, гдѣ бы

плодъ напитался сахаромъ, который долженъ быть въ первой степени уваренія, дабы плодъ лучше могъ его въ себя вбирать; дай стоять такимъ образомъ до двѣнадцати часовъ, болѣе или менѣе; вынь плодъ, дай стечь съ него сиропу, и переваривъ сахаръ, налей на плоды. Продолжай такъ нѣсколько дней и прибавляй отвареннаго сахара по мѣрѣ того, какъ его будутъ вбирать абрикосы. Послѣ трехъ или четырехъ разъ, когда плодъ хорошенько напитается, вари сахаръ до третьей степени, опусти въ оный абрикосы, и дай еще вскипѣть пять или шесть разъ подъ крышкою; сними съ огня, собери хорошенько пѣнки, и когда варенье въ половину будетъ холодно, разлей въ банки.

521) Груши въ сахарѣ.

Возьми спѣлыхъ грушъ, намочи ихъ въ горячей водѣ, потомъ очисти и изрѣжь четвертинками, вынь изъ нихъ сердечко или сѣмечки, опусти въ сахаръ, сваренный въ четвертую степень и дай имъ нѣсколько вскипѣть. Сними съ огня и оставь въ сахарѣ на половину сутокъ; потомъ вынь ихъ и дай стечь; перевари еще сахаръ, опусти опять груши, и дай еще вариться; берется столько же вѣсомъ сахара, сколько плода.

522) Абрикосы желтые въ сахарѣ.

Выбери лучшіе и почти спѣлые, вынь косточки, свѣсь плоды, и возьми столько же сахару; дай имъ немного полежать въ кипяткѣ, чтобъ они поразмякли, и потомъ тотчасъ опусти въ холодную воду; вынувъ изъ послѣдней, дай имъ стечь на ситѣ, разведи сахаръ въ кастрюлѣ и свари его въ девятую степень; опусти туда абрикосы, которымъ дай нѣсколько покипѣть; сними ихъ и дай постоять по крайней мѣрѣ часовъ двѣнадцать въ ихъ сиропѣ; когда они вберутъ въ себя сахаръ, вынь ихъ и дай имъ стечь; потомъ поставь опять сахаръ кипѣть, и чтобъ узнать столько ли оный кипѣлъ, сколько потребно, опусти палецъ въ холодную воду и потомъ въ сахаръ, а послѣ опять въ холодную воду, и когда сиропъ съ пальца скатывается въ тѣсто, то довольно ему кипѣть; положи тогда въ него абрикосы, не давая имъ болѣе кипѣть, дай постоять еще часовъ двѣнадцать; наконецъ вскипяти ихъ разъ пять или шесть, и застуживай до половины, чтобъ скласть въ банки.

523) Барбарисъ.

Возьми барбариса фунтъ, вычисти, не обрывая съ стеблей, и свяжи пучками; потомъ возьми для означеннаго количества плода три фунта чистаго сахару, и отвари въ немъ до тѣхъ поръ, какъ проварятся, и напитаются сахаромъ. Тогда вынь барбарисъ, еще сиропъ, и когда остынутъ пучки, складывай ихъ въ банку, и налей на нихъ сиропъ, остудивъ его сперва.

524) Груши русселетъ.

Возьми спѣлыхъ грушъ, вари ихъ на большомъ огнѣ, пока онѣ размякнутъ, опусти ихъ потомъ въ холодную воду и послѣ очисти. Свари сахаръ въ перьую степень, опусти въ него груши, вари ихъ, снимая пѣнки. Когда не будетъ болѣе пѣнокъ, сними съ огня и дай остынуть; держи полсутки въ сахарѣ, послѣ вынь, дай стечь съ нихъ сиропу, и вари послѣдній до второй степени уваренія. Сложи груши въ банки, влей сверху сиропъ, и не покрывай банокъ, пока не остынутъ.

525) Инбирь, вареный въ сахарѣ.

Надобно выбирать коренья толстые, мягкіе, золотистаго цвѣта, пріятнаго вкуса. Мочить ихъ нѣсколько времени, чтобы лишить ихъ естественной ѣдкости. Сиропъ долженъ быть цѣлый и довольно уваренный.

526) Малина.

Возьми малины не очень спѣлой и сколько возможно цѣлой; обери и положи въ каменную чашку, которая бы была на днѣ болѣе плоская, чѣмъ крутая. Свари сахаръ въ седьмую степень, вылей на малину, которой дай остынуть. Когда она вберетъ въ себя сахаръ, для чего довольно будетъ того времени, которое потребно для простуженія оной, тогда выложи ее осторожно въ тазъ, въ которомъ вари, снимая пѣну до тѣхъ поръ, какъ сахаръ будетъ во второй степени. Выливай тогда въ банки и не покрывай, пока не простынетъ варенье.

527) Варенье желтыхъ абрикосовъ.

Выбери самые спѣлые плоды, очисти ихъ бережно, вынь изъ нихъ косточки, дай имъ засохнуть на огнѣ, и отвѣсь фунтъ

сахара на фунтъ плодовъ; свари сахаръ въ третью степень и опусти въ него абрикосы; вари ихъ на большомъ огнѣ, мѣшай хорошенько, чтобъ плоды раздавились, и не слипались комомъ; сними потомъ, дай постоять, и наконецъ сложи варенье въ половину горячее въ банки.

528) Орѣхи грецкіе въ сахарѣ.

Возьми ядръ самыхъ молодыхъ, обрѣжь на подобіе граненыхъ камней, оставляя на нихъ по немногу зеленой перепонки; клади въ холодную воду, и перемѣняй ее три или четыре раза въ продолженіе сутокъ, а потомъ вари въ большемъ количествѣ воды до тѣхъ поръ, какъ они развалятся. Тогда доканчивай приготовленіе ихъ по обыкновенію, наблюдая однакожъ, чтобъ вылить на нихъ сахаръ нѣсколько по горячѣе, и варить ихъ въ послѣднемъ сахарѣ, прежде чѣмъ разольешь въ банки.

529) Персики.

Взявъ персиковъ почти спѣлыхъ, очисти, и, разрѣзывая на двое, вынь изъ нихъ косточки, обвари немного горячею водою; потомъ дай имъ только два раза вскипѣть въ сахарѣ, сваренномъ въ четвертую степень, оставь ихъ такъ до другаго дня, а потомъ, вынувъ и давъ съ нихъ сахару стечь, перевари сиропъ, положи въ него плоды и дай нѣсколько разъ вскипѣть; сахару берется равное количество противъ плода.

530) Варенье померанцевыхъ цвѣтовъ.

Дай цвѣтамъ нѣсколько разъ вскипѣть въ водѣ, вынь, переложи въ другую горячую воду съ лимоннымъ сокомъ и вари до тѣхъ поръ, какъ будутъ мягки, что можно узнать, тронувши ихъ пальцемъ. Потомъ выложи ихъ въ холодную воду съ новымъ лимоннымъ сокомъ; вынувъ, дай водѣ стечь; влей на нихъ равное количество сахара, сваренного въ первую степень, въ половину горячаго. Перевари сахаръ, выливая опять на цвѣты, и повторяй это четыре раза. Наконецъ свари его во вторую степень, и дай постоять по крайней мѣрѣ половину сутокъ въ жаркомъ мѣстѣ, прежде разлитія въ банки.

531) Вареныя сливы мирабель.

Вынь косточки, или проколи только сливы, опусти ихъ въ кипятокъ, переложи въ холодную воду, потомъ въ сахаръ, сварен-

ный въ осьмую степень, полагая фунтъ его на фунтъ плода. Дай вскипѣть два раза покрывши, и два раза дай въ сутки стекать съ нихъ сахару. Свари сиропъ въ четвертую степень и опусти въ него плодъ; вари все до тѣхъ поръ, какъ придетъ въ одну степень уваренія. Сними съ огня, очисти пѣнку, и вылей въ банку. Если вынешь изъ сливъ косточки, то не обрывай съ нихъ стебельковъ.

532) Смородина.

Можно варить кистями или, оборвавши, ягодами. Дабы варить оную кистями, надобно выбирать самую лучшую и прозрачную, класть въ сахаръ, сваренный въ осьмую степень, дать нѣсколько разъ вскипѣть и оставить такъ до другаго дня; вынуть изъ сиропа и переварить сиропъ въ третью степень, а потомъ вылить его на плодъ, который прежде выложить въ банки. Если же варить смородину ягодами, то увари сахаръ въ седьмую степень, положи въ него смородину и давай хорошенько кипѣть, снимая чаще пѣнку. Потомъ сними ягоды съ огня и давъ постоять, переваривай ихъ еще до тѣхъ поръ, какъ сиропъ сдѣлается желе, что узнать можно, когда сиропъ будетъ не литься, а падать листомъ. Тогда сними съ огня и обирай пѣнку, если то потребно; дай въ половину остынуть, и вылей въ банки. Другіе, чтобъ дать смородинѣ болѣе великолѣпія, варятъ вишневый сокъ въ сахарѣ, сваренномъ въ осьмую степень, которому даютъ нѣсколько разъ вскипѣть. Потомъ кладутъ въ него смородину и даютъ ему вскипѣть разъ до двадцати, а за симъ нѣкоторое время постоять. Наконецъ перевариваютъ въ настоящій сиропъ, то есть, въ третью степень уваренія, и остудивъ, выливаютъ въ банки.

533) Терновникъ.

Набери терновыхъ ягодъ красныхъ и самыхъ спѣлыхъ; вари покрывши въ сахарѣ, сваренномъ въ осьмую степень. Дай нѣсколько времени постоять, потомъ поставь на огонь, и увари варенье въ третью степень.

534) Варенье фіялковыхъ цвѣтовъ.

Возьми фіялокъ цѣльныхъ, свѣжихъ, обрѣжь немного стебельки и положи не мывши въ сахаръ, сваренный во вторую степень; дай имъ нѣсколько разъ вскипѣть, и оставь въ этомъ сахарѣ до

другаго дня. Перевари сахаръ въ третью степень уваренія. Если хочешь варить фіялковые цвѣты листочками, поступай такимъ же образомъ, какъ съ вышеупомянутыми.

535) Вареные лимоны.

Срѣжь съ лимоновъ одну только верхнюю кожу. Сдѣлай круглое отверстіе въ томъ мѣстѣ, гдѣ стебель; обвари ихъ кипяткомъ и переложи въ холодную воду; вынь изъ нихъ всю внутренность, дай имъ вскипѣть нѣсколько разъ въ очищенномъ сахарѣ. Вынь, переложи въ каменную чашку, переваривай сахаръ пять разъ въ разное время, прибавляя сиропа, и въ послѣдній разъ свари его въ третью степень; положи въ него плоды, и дай нѣсколько разъ вскипѣть; надобно, чтобъ лимоны погружены были въ сахарѣ, чтобы увариться имъ какъ должно и взять въ себя потребный сахаръ.

536) Вареные лимонные обрѣзки.

Очисти ихъ и изрѣжь полосками во всю длину лимоновъ, обвари кипяткомъ до того, какъ онѣ хорошенько размякнутъ, и доканчивай варенье такимъ образомъ, какъ прежде упомянуто.

537) Лимоны другимъ способомъ.

Возьми лимоны, облупи ихъ хорошенько и, очищая, кидай каждый въ холодную воду, смѣшанную съ небольшимъ количествомъ сока того же самаго плода, чтобы тѣмъ сохранить бѣлизну лимоновъ. Потомъ, вынувъ изъ холодной воды, обвари ихъ кипяткомъ, въ который положи тоже лимоннаго сока, и держи ихъ въ немъ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются они тамъ мягки, что воткнутая въ нихъ булавка не будетъ держаться. Вычисти сердцевину ложкою чрезъ отверстіе, сдѣланное на верхушкѣ; вари долѣе, какъ сказано прежде.

538) Лимоны зеленые.

Разними ихъ на двое и сложи въ тепловатую воду. Когда они будутъ почти уже закипать, подлей немного холодной воды, чтобъ не дать имъ подняться. Сними съ огня, прикрой и дай имъ въ посудѣ позеленѣть. Потомъ переложи ихъ въ другую воду, и дай имъ кипѣть до тѣхъ поръ, какъ будутъ мягки; дай имъ остынуть и потомъ переложи въ каменную чашку. Налей на нихъ отварен-

наго сахару, полагая пять фунтовъ на полсотни лимоновъ, давай кипѣть сему сахару по четыре раза, и уваривъ его въ четвертую степень, положи въ него лимоны и еще нѣсколько разъ вскипяти.

539) Шелковица.

Выбери не совсѣмъ созрѣлыхъ ягодъ, но только крупныхъ и сочныхъ. Свари сахаръ въ третью степень, полагая три фунта его на фунтъ ягодъ; опусти ягоды въ сваренный уже сахаръ, и дай имъ вскипѣть разъ, покрывши и треся полегоньку кастрюлю, чтобъ они не разваливались. Потомъ сними ихъ съ огня, дай имъ постоять нѣкоторое время, и обирай съ нихъ чаще пѣнку. По прошествіи двухъ часовъ, поставь ихъ опять на огонь, и вари до тѣхъ поръ, какъ сахаръ, въ которомъ ихъ варишь, будетъ уваренъ въ первую степень. Иные варятъ ягоды такимъ же образомъ, какъ вишни; но послѣднимъ гораздо менѣе потребно времени для сваренія, и притомъ должно мѣшать ихъ гораздо бережнѣе, ибо шелковина, весьма нѣжна, какъ земляника и малина, кои по причинѣ ихъ слабости весьма легко развариваются, или, такъ сказать, расползаются.

540) Еще лимонное варенье.

Возьми лимоновъ, изжарь ихъ кусочками и выбери всѣ сѣмечки. Вари ихъ въ кипяткѣ и съ сокомъ того же плода до тѣхъ поръ, какъ будутъ они довольно мягки, и потомъ переложи ихъ въ холодную воду. Вынувъ изъ послѣдней, дай имъ хорошенько стечь, выжми сквозь салфетку, вари въ сахарѣ, сваренномъ въ девятую степень, въ которомъ дай имъ нѣсколько разъ вскипѣть. На полфунта лимоновъ употребляется фунтъ сахару.

541) Жасминъ.

Истолки и протри сквозь сито жасминовые цвѣты, разведи ихъ въ сахарѣ, сваренномъ въ осьмую степень уваренія; для этого варенья берется фунтъ сахара на фунтъ ощипанныхъ цвѣтовъ.

542) Груши мушкатныя.

Когда эти груши варятся, должно разрѣзывать ихъ на четверо; бланковыя, мушкатныя, померанцевыя и бергамотныя варятся одинаково, и первыхъ двухъ родовъ цѣльными, а прочія, такъ

какъ онѣ больше, варятся половинками или четвертинками, только надобно класть ихъ въ холодную воду, чтобъ онѣ не расползались и не сдѣлались бы желе.

543) Крыжовникъ.

Разрѣзывай ягоды ножикомъ съ одного бока, или распори ихъ булавкою, которою и вычищай изъ внутренности сѣмечки; потомъ положи ягоды въ самую чистую горячую воду, и поставь на не большомъ огнѣ; дай стоять до тѣхъ поръ, какъ ягоды всплывутъ на верхъ; тогда сними съ огня, оставь ягоды въ той же водѣ, которую остуди, чтобъ ягоды не слишкомъ побѣлѣли; потомъ придай имъ зеленый цвѣтъ въ той же самой водѣ, положа немного соли и ренскаго уксусу, отъ чего они скорѣе и лучше зеленѣютъ. Послѣ сего выложи ягоды въ холодную воду; отвари сахару два фунта, положи крыжовникъ, и дай немного закипѣть въ сахарѣ; снявъ съ огня, оставь его на сутки. Потомъ слей сиропъ, который свари въ четвертую степень, опусти въ него крыжовникъ, давъ ему вскипѣть въ томъ сахарѣ четыре или пять разъ, мѣшай бережно и снимай пѣнки, а потомъ остудя, разливай въ банки. Для сего варенья должно полагать равный вѣсъ, какъ плода, такъ и сахара.

544) Варенье изъ зеленаго миндаля.

Ошелуши миндаль, и когда хорошенько вычистишь, выложи въ холодную воду; вскипяти воды и, сваривъ въ ней миндаль, пока сдѣлается мягокъ, раздави его и пропусти сквозь рѣшето, сильно протирая; положи этотъ густой ягодникъ въ кастрюлю и засуши такъ, какъ абрикосовый, мѣшая непрестанно, чтобъ не приставалъ и не сжигался; положи фунтъ сахара на фунтъ плода, увари сахаръ въ шестую степень и положи въ него ягодникъ; мѣшай все хорошенько, держа на весьма маломъ огнѣ и не давая кипѣть; а когда смѣсь хорошо сгустится, сложи въ чистыя банки и храни для употребленія.

545) Варенье изъ померанцевыхъ цвѣтовъ въ формахъ.

Возьми густаго ягодника померанцевыхъ цвѣтовъ, разведи его въ отварѣ хорошихъ ранетовъ, варенныхъ въ водѣ, дай вмѣстѣ

только закипѣть и выложи потомъ въ сахаръ, сваренный въ двѣнадцатую степень; дай кипѣть, снимай пѣнку и выложи въ формы, когда желе будетъ настоящей густоты; берется столько же сахара, сколько и помянутаго отвара.

546) Вареные каштаны.

Отбери каштановъ получше, и опусти ихъ въ кипятокъ, чтобъ снялась съ нихъ внутренняя кожа, а потомъ положи въ другой кипятокъ, и вари до тѣхъ поръ, какъ будутъ мягки. Вынь тогда и дай стечь; потомъ опусти ихъ въ отваренный сахаръ, и дай имъ только вскипѣть; сними съ огня, поставь въ жаркое мѣсто, и упарь на горячемъ пеплѣ. Прибавь сахару при второмъ разѣ варенья, и оставь плоды въ жаркомъ мѣстѣ напитываться сахаромъ до другаго дня.

547) Шептала по кардинальски.

Возьми самой лучшей шепталы, очисти ее и изрѣжь каждую на четверо, вынь сердечко, и опускай по одной, тотчасъ по очищеніи, въ холодную воду. Потомъ переложи ихъ въ кипящую воду и дай лежать имъ тамъ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются они мягки; тогда вынь и переложи въ холодную воду. Потомъ вари ихъ на небольшомъ огнѣ въ сахарѣ, сваренномъ въ первую степень уваренія, накрывши кастрюлю или тазъ, въ которомъ они варятся крышкою, дабы оттого имѣли плоды хорошій цвѣтъ. Снимай ихъ съ огня отъ времени до времени и ставь опять на жаръ до тѣхъ поръ, какъ сиропъ уварится въ желе; послѣ сего сними ихъ совсѣмъ съ огня, и накрывши хорошенько, дай стоять до тѣхъ поръ, какъ остынутъ. Можно варить ихъ въ отварѣ, сдѣланномъ изъ кожи того же плода: оттого будутъ они еще вкуснѣе; а чтобы дать имъ хорошій цвѣтъ, то вскипятить канцелярскаго сѣмени съ небольшимъ количествомъ кремортартара и, процѣдя эту настойку, употреблять для подкрашиванія сказаннаго плода. Варятъ его такимъ же образомъ, и оканчиваютъ варенье его въ сахарѣ, сваренномъ въ третью степень, и наконецъ остудивъ, складываютъ въ назначенныя для нихъ банки.

548) Вареные финики.

Возьми финиковъ въ половину спѣлыхъ, наколи ихъ булавкою, обвари горячею водою, переложи въ холодную, и дай имъ по-

зеленѣть въ той же самой водѣ; потомъ, вынувъ изъ оной и давъ ей хорошенько стечь, положи ихъ въ сахаръ, сваренный въ четвертую степень, и много разъ кипяти, полагая фунтъ сахара на фунтъ плода. Оставь плоды напитываться сахаромъ до другихъ сутокъ, и тогда, вынувъ ихъ изъ сиропа, дай съ нихъ послѣднему стечь; переваривай его такимъ образомъ три дня сряду, выливая послѣ каждаго раза на финики; въ четвертыя же сутки окончи варенье сиропа, уваривъ его до четвертой степени, дабы онъ могъ быть проченъ.

549) Груши.

Груши, которыя употребляютъ для варенья въ сиропѣ, не должны быть очень мягкаго рода или жестки; лучшія же и которыя болѣе держатся суть русселеты и бланковыя. Первыя предпочитаются по пріятности своего вкуса, а послѣднія тѣмъ, что скорѣе поспѣваютъ и бѣлѣе; надобно же, которыя бы изъ нихъ ни взяли, проткнуть отъ стебелька до сердца и положить въ кипятокъ, вари до мягкости. Тогда вынувъ, сложи въ холодную воду, чисто облупи, потомъ опять положи въ воду, возьми столько же вѣсомъ сахара, сколько грушъ, очисти его и, положа въ него груши, свари, чтобъ разъ тридцать вскипѣли. За симъ сними ихъ съ огня, выложи въ чашу на сутки, дай съ нихъ сиропу стечь, откинувъ на сито, опять положи въ сиропъ, вари потише, дай раза три или четыре еще вскипятить, оставь въ сиропѣ на семь сутокъ, а тогда, опять откинувъ на сито, дай сиропу стечь; сиропъ же перевари, чтобъ сдѣлался погуще; положи въ него груши, дай имъ два раза вскипѣть, и оставя сутки еще постоять, вари, чтобъ раза три вскипѣли. Вынувъ изъ сиропа, вари его, чтобы сталъ большимъ перле; положи опять въ него груши и дай имъ разъ восемь вскипѣть, пока сиропъ опять сдѣлается большимъ перле. Когда же онѣ сварятся и остынутъ, склади въ банки.

550) Спѣлые абрикосы.

Возьми не очень спѣлые абрикосы, облупи ихъ, разними на двое, вынь косточки, взвѣсь; сколько будетъ абрикосовъ, положи столько же сахару въ тазикъ и свари его большимъ перле; положи въ него абрикосы и дай столько разъ вскипѣть, чтобы они выпустили изъ себя воду; сними ихъ съ огня и, давъ постоять

два часа, поставь опять на огонь варить до тѣхъ поръ, какъ перестанутъ пѣниться; тогда снявъ, дай имъ стоять сутки въ сиропѣ, а потомъ осторожно выбери друшлакомъ на сито, чтобы дать сиропу стечь; сиропъ же поставь еще на огонь, вари, пока сдѣлается перле; потомъ положи абрикосы въ чашу и, наливъ сиропомъ, поставь въ жаркую печь на сутки; послѣ чего остуди и раскладывай въ банки.

551) Персики.

Возьми свѣжихъ персиковъ, почти спѣлыхъ, облупи ихъ, разрѣжь на двое и вынь косточки; налей воды въ кастрюлю и поставь на огонь; а когда она закипитъ, положи въ нее персики и вари до тѣхъ поръ, пока они всплывутъ на верхъ; тогда вынувъ, откинь въ холодную воду, и давши остынуть, переложи на сито, чтобы вода съ нихъ стекла; очисти столько же вѣсомъ сахару, сколько плодовъ безъ косточекъ, положи въ него персики, вари, снимая пѣнку; а когда пѣниться не будетъ, сними и выложи въ чашу на сутки. Тогда слей потихоньку сиропъ, свари его большимъ лиссе, положи въ него персики и дай имъ разъ вскипѣть, потомъ опять выложи ихъ на сутки въ чашу; слей снова сиропъ, увари его большимъ перле, положи въ него персики, дай разъ вскипѣть и, опять положивъ на сутки въ чашу, выложи наконецъ по тихоньку въ банки.

552) Крыжовникъ.

Разрѣзывая ножичкомъ или распоривая иголкою крыжовниковыя ягоды, вычисти сѣмечки, положи ягоды въ весьма чистую горячую воду, поставь ее на умѣренный огонь и вари, пока ягоды всплывутъ на верхъ; а тогда снявъ, оставь въ той же водѣ, которую остуди, дабы ягоды не очень побѣлѣли. Въ той же водѣ должно ихъ и опять позеленить, для чего положи въ воду и въ ягоды немного соли и ренскаго уксусу, ибо онѣ отъ сего скорѣе и чище зеленѣютъ; потомъ положи ягоды въ холодную воду, очисти сахару два фунта, положи въ него крыжовникъ, и слабо вскипяти въ сахарѣ, въ которомъ и оставь его сутки лежать; тогда слей сиропъ, вари его до надлежащей степени, положи потихоньку опять въ него крыжовникъ и дай ему четыре или пять разъ вскипѣть, слегка мѣшая; потомъ остуди и сложи въ банки.

553) Цитроны.

Взявъ цитроновъ, вырѣжь у стебелька круглую дыру, сложи ихъ въ воду, вари, почаще поглядывая и прокалывая ихъ большею иголкою: когда они легко будутъ выходить, то это знакъ, что они довольно обланширены, и тогда вынувъ цитроны и откинувъ на сито, дай всей водѣ стечь. Потомъ возьми сахару, не опредѣляя количества, ибо по количеству фруктовъ оно перемѣняется, положи въ него цитроны, и дай имъ пять или шесть разъ вскипѣть, сними ихъ съ огня, положи въ глиняную чашу до завтраго, тогда также вари, прибавляя сахару, и такъ же выложи въ чашу на сутки, а въ третій разъ откинь ихъ на сито, чтобы сиропъ стекъ; между тѣмъ сиропъ вари, чтобы онъ три или четыре раза вскипѣлъ. Всѣ цитроны положи въ чашку, вылей горячій сиропъ на нихъ и оставь на двое сутокъ. Послѣ того, сливъ сиропъ, переварить его съ прибавкою сахара, опять положить цитроны въ чашку, и наливъ горячимъ сиропомъ, дать стоять трое сутокъ. Въ пятый разъ, также сливъ сиропъ, прибавь въ него столько сахару, чтобы сиропъ покрывалъ лимоны; переварн его, чтобы онъ былъ большимъ перле; положи цитроны въ банку и облей сиропомъ.

554) Вареныя вишни въ патокѣ.

Положи въ котелъ патоки, вари до тѣхъ поръ, чтобъ поджечь; потомъ всыпь въ патоку свѣжихъ вишенъ и вари какъ можно побольше, при чемъ мѣшай ложкой; не перевари, чтобы изъ вишенъ не выдавились кости; для приданія хорошаго запаху, положи корицы, гвоздики, перцу и инбирю, сперва все истолокши, и вари немного; остуди и выкладывай въ банки.

555) Вареная малина.

Насыпь на дно тазика мелкаго сахара и разложи рядками малину, вари не много, влей двѣ ложки воды, а послѣ положи въ банку вмѣстѣ съ сиропомъ, и если его будетъ мало, то довари. Вмѣсто сахару можно употреблять и медъ.

556) Вареныя яблоки въ патокѣ.

Сперва разрѣжь яблоки и очисти, потомъ вымой въ чистой водѣ, вари въ патокѣ до тѣхъ поръ, какъ она станетъ осаживать-

ся, тогда вынувъ ихъ изъ патоки, дай ей съ нихъ стечь, и клади безъ патоки въ ящикъ или въ банки. Свари яблоки, надобно посушить ихъ не много въ печи, потомъ, обмакивая въ патоку, сложить въ банки.

557) Вареная въ меду черная смородина.

Сперва свари медъ съ смородиною, какъ ягодникъ, потомъ положи свѣжихъ смородину и увари до тѣхъ поръ, какъ останется четвертая доля; тогда положи вишенъ въ смородину и вскипяти, чтобъ поспѣло.

558) Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.

Набери грецкихъ орѣховъ, наколи ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ шиломъ или спичкою, мочи нѣсколько сутокъ въ водѣ, перемѣняя ее. Потомъ вари въ свѣжей водѣ, чтобы они стали мягки, и тогда откинь на сито, чтобы вода съ нихъ вся стекла. Послѣ вари ихъ въ распущенномъ сахарѣ нѣсколько сутокъ, а послѣ того вынь изъ сахара, нашпигуй корицею и цѣльною гвоздикою, положи въ банку, а сахаръ вари до тѣхъ поръ, чтобъ сталъ густъ, и какъ нѣсколько поостынетъ, вылей его на орѣхи.

559) Вареныя фиги.

Взявъ въ половину спѣлыхъ фигъ, натыкай ихъ концомъ ножа ближе къ стеблю, и вари въ водѣ, чтобъ разъ двѣнадцать вскипѣли; потомъ, снявъ съ огня, оставь въ той же водѣ, дабы онѣ опять позеленѣли; а когда онѣ поостынутъ, положи на малое время въ холодную воду, и потомъ, откинувъ на сито, дай стечь водѣ. Потомъ свари сахара столько вѣсомъ, сколько фигъ, положи въ сахаръ фиги и дай имъ разъ пять вскипѣть бѣлымъ ключемъ; потомъ, снявъ съ огня, снимай пѣну и по немногу выкладывай въ чашу, гдѣ имъ должно будетъ лежать въ сиропѣ до другаго дня; за симъ, сливъ сиропъ, вари его, чтобъ онъ двѣнадцать разъ вскипѣлъ, и послѣ вылей кипяткомъ на фиги и поставь въ жаркое мѣсто до другаго дня; тогда опять слей сиропъ, вари его большимъ ключемъ, положи въ него фиги, дай имъ раза два въ немъ вскипѣть, и когда сиропъ будетъ густъ, то раскладывай варенье по банкамъ.

560) Варенье изъ зеленыхъ цитроновъ.

Вари маленькіе цитроны изъ тѣхъ, которые еще очень зелены; надрѣжь ихъ не много съ боку, дабы могъ войти туда сахаръ, положи ихъ въ теплую воду и поставь на огонь, и какъ они чуть чуть станутъ закипать, прибавляй холодной воды по рюмкѣ, пока закипятъ, и такъ продолжай до тѣхъ поръ, пока цитроны всплывутъ. Послѣ чего, снявъ цитроны съ огня, покрой кастрюлю, чтобы цитроны опять позеленѣли; перемѣни воду и поставь кастрюлю на огонь, вари, пока они сдѣлаются мягки, такъ что, если проколоть булавкою, то она въ нихъ держаться не будетъ; вынувъ, положи ихъ въ холодную воду, потомъ откинь на рѣшето, чтобы вода стекла, а послѣ положи въ сахаръ и свари; наконецъ выкладывай въ банки.

561) Вареныя сливы.

Набери хорошихъ сливъ почти спѣлыхъ, наколи ихъ иголкой во многихъ мѣстахъ, свари сахару большимъ перле столько вѣсомъ сколько сливъ; положи въ этотъ сахаръ сливы, и дай имъ разъ семь или восемь вскипѣть, безпрестанно потрясывая кастрюлю, пока сварится и сахаръ сдѣлается сиропомъ; когда плоды станутъ простывать, тогда класть ихъ въ банки, которыя не прежде должно закрыть, какъ сливы совсѣмъ застынутъ.

562) Вареныя сливы безъ косточекъ.

Возьми хорошихъ сливъ, почти спѣлыхъ, изъ сорта тѣхъ, кои отстаютъ отъ косточекъ; надрѣжь маленькимъ ножемъ на концѣ каждую и выдави косточку, чтобъ она вышла тамъ, гдѣ у сливы былъ стебелекъ. Изготовя такимъ образомъ сливы, очисти столько же вѣсомъ сахару, сколько будетъ сливъ, положи ихъ въ этотъ сахаръ, вари, безпрестанно мѣшая, дабы не закипѣли бѣлымъ ключемъ, а варились маленькимъ кипяткомъ; потомъ сними ихъ съ огня, и когда простынутъ, откинь на сито, чтобы стекъ сиропъ; сахаръ же положи въ кастрюльку и прокипяти его хорошенько; положи въ него опять сливы и дай имъ вскипѣть десять разъ бѣлымъ ключемъ, снимая пѣну; поставь потомъ до другаго дня въ печь, и послѣ сложи въ банки.

563) Вареныя яблоки.

Сперва очисти съ нихъ кожу, разрѣжь на четверо или на половинки, или совсѣмъ не разрѣзывай, но во всѣхъ случаяхъ сѣмечки выбери. Положи ихъ въ сиропъ, подвари немного и послѣ сложи въ каменную чашку и поставь переночевать, чтобъ напитались сиропу. На другой день увари совершенно, чтобъ яблоки стали прозрачны. Когда хочешь варить цѣлыми, то очистя ихъ выбери сѣмечки, положи въ холодную воду и провари немного. Сиропъ же, чтобъ былъ изготовленъ и кипѣлъ бы въ особливомъ тазу, въ которой изъ воды перекладывай яблоки и вари немного. Поваря, сложи въ каменную чашку и дай постоять сутокъ трое; потомъ прибавь сахару и воды, вари опять по больше прежняго, и, опять положивъ въ чашу, дай постоять еще сутокъ трое. Такое вареніе продолжай до тѣхъ поръ, пока яблоки совсѣмъ станутъ прозрачны, какъ наливные.

564) Вареныя яблоки.

Накроши свѣжихъ яблокъ ломтиками тонко, насыпь сахару, влей ложку воды, мѣшай серебреною ложкою, чтобъ разбить ломтики, и вари до тѣхъ поръ, пока станетъ застывать на ложкѣ. Если же захочешь подкрасить варенье, то размочить въ водѣ черной смородины и ею подкрасить, или просто сиропомъ; послѣ раскладывай по банкамъ.

565) Вареныя крошеныя яблоки.

Накроши помельче яблокъ, положи ихъ въ тазикъ и насыпь сахару; влей ложку воды и вари, чтобъ не слишкомъ разварилось: вмѣсто сахара можно также варить и въ патокѣ, только должно мѣшать, ччобъ не пригорѣло.

566) Малина.

Обобравъ малины около двухъ фунтовъ, свари сахару большимъ перле два фунта съ половиною, положи въ него по тихоньку малину, дай ей вскипѣть на сильномъ огнѣ; потомъ прибавь немного вишневаго сока, процѣженнаго сквозь салфетку, поставь опять на огонь, чтобы разъ тринадцать или четырнадцать вскипѣла, то есть, пока сиропъ сдѣлается довольно густъ. Во время варенья раза два или

три надобно, составя съ огня, снимать пѣну. Когда же малина сварится, то простудя такъ, чтобъ была только тепла сложи въ банки.

567) Смородина ягодами.

Возьми крупной красной смородины, вычисти изъ нее зернышки, и кидай, вычищая, въ холодную воду; очисти сахарнаго песку на четыре фунта смородины, или клади одною мѣрою, и вари его кассе, клади по немногу въ него ягоды, и поставя на жаръ, вари, безпрестанно мѣшая, пока образуется хорошій сиропъ, тогда сложи въ банки.

568) Вареныя вишни съ малиною.

Раздави фунтъ малины и процѣди сквозь сито; свари четыре фунта сахару большимъ перле, положи въ него малиновый сокъ и три фунта очень спѣлыхъ вишенъ, обрѣзавъ у нихъ до половины стебли и вари на хорошемъ жару, чтобъ по крайней мѣрѣ восемь или девять разъ вскипѣли; снявъ съ огня, сними пѣну и оставь стоять до другаго дни. Потомъ опять переваривай, пока сиропъ сдѣлается перле, и тогда, немного простудя, выкладывай въ банки.

СУХІЯ КОНФЕКТЫ.

569) Абрикосы сушеные цѣлые.

Выбери лучшіе плоды, безъ пятенъ; возьми ихъ въ то самое время, какъ только станутъ поспѣвать; очисти какъ можно бережнѣе, и дай имъ помокнуть въ кипяткѣ, но не долго, и тотъ часъ же послѣ положи въ холодную воду. Отвари сахаръ и третью долю онаго оставь на другой день; прочій поставь въ тазу вмѣстѣ съ плодомъ, которому дай стечь. Все это нѣсколько кипяти, закрывъ кастрюлю, и потомъ оставь уштываться сахаромъ до другаго дня, дай снова стечь, и поставь варить прежній сиропъ съ оставленною наканунѣ третьею частью сахара до тѣхъ поръ, какъ будетъ на немъ глянецъ; положи тогда плодъ, дай кипѣть хорошенько, чтобъ било ключемъ, выложи въ банку и держи ихъ въ сиропѣ, откуда вынимать ихъ, давать хорошенько съ нихъ стекать сиропу и засушивать въ теплѣ на ситѣ.

570) Абрикосы засушеные въ сахарѣ.

Возьми абрикосоваго ягодника и примѣшай гумми адраганту, разведеннаго съ мелкимъ сахаромъ; сдѣлай изъ всего того тѣсто, хорошенько размѣси, раскатай на столѣ скалкою, подсыпавъ напередъ сахара, чтобъ тѣсто не приставало. Когда тѣсто будетъ готово, разрѣжь его жестянымъ рѣзцомъ, засуши на сковородѣ, и послѣ поступай, какъ съ прочими.

571) Вишни засушеныя въ печи.

Выбери самыя лучшія и спѣлыя вишни, но только не кислые, положи ихъ на рѣшеткахъ и поставь въ печь въ умѣренный жаръ. Когда они не много засохнутъ, то, вынувъ, перевороти ихъ и поставь опять въ печь въ такой же жаръ, и пусть стоятъ, пока совсѣмъ засохнутъ. Свяжи ихъ тогда пучками, и спрячь въ сухое мѣсто.

572) Карамель смѣшанный.

Помажь слегка самымъ лучшимъ и чистымъ масломъ кондитерскія листы, клади на нихъ кусочки всякаго рода сахарныхъ сухихъ вареній, покрой проволокой карамель или топленаго сахара, когда онъ будетъ совсѣмъ сухъ, перевороти и покрой такимъ же образомъ топленымъ сахаромъ другую сторону, засуши и подавай въ коробочкахъ или стаканчикахъ.

573) Каштаны въ леденцѣ.

Возьми каштановъ вареныхъ въ сахарѣ, вынь ихъ и засуши въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ; потомъ положи ихъ въ формы леденца и наливай сверху сахаромъ, свареннымъ въ седьмой степени уваренія. Оставь въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ, и когда леденецъ доспѣетъ, то есть, когда будетъ имѣть видъ кристальный, вынь и положи для храненія въ ящики.

574) Жасминное тѣсто.

Истолки жасминовыхъ цвѣтовъ и протри сквозь сито; разведи мало по малу въ сахарѣ, сваренномъ въ девятой степени уваренія. Выложи потомъ въ формы и засуши въ жаркомъ мѣстѣ, полагая для сего варенья полфунта сахару на осьмушку оборванныхъ жасминовыхъ цвѣтовъ.

575) Груши русселетъ въ сахарѣ сухія.

Этотъ плодъ такъ же, какъ и всѣ другія груши вареныя въ сахарѣ, засушивается, какъ упомянуто выше.

576) Вишневое тѣсто.

Надави вишень самыхъ спѣлыхъ и отборныхъ, протри сквозь сито; засуши выжимку такимъ образомъ, чтобъ она подобно была тѣсту; разведи потомъ въ сахарѣ, уваренномъ въ девятую степень, полагая фунтъ сахара на фунтъ съ четвертью тѣста. Сложи это тѣсто въ формы и засуши.

577) Вишни обѣленыя.

Взбей одинъ или болѣе личныхъ бѣлковъ, смотря по количеству плода, съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ, вылей на блюдо, всыпавъ туда самаго чистаго и мелкаго сахару; валяй въ ономъ вишни, и когда они довольно имъ покроются, суши ихъ на солнечныхъ лучахъ, или на разведенномъ огнѣ, но ставь въ такомъ отъ него разстояніи, чтобъ они не болѣе чувствовали, какъ обыкновенную степень солнечнаго жара.

578) Абрикосы сушеные въ печи.

Возьми спѣлыхъ абрикосовъ, вынь изъ нихъ косточки сквозь отверстіе, сдѣланное въ одномъ концѣ; сплюсни ихъ не разнимая и положи въ печку, когда будутъ вынуты хлѣбы, или такъ сказать въ вольной духъ; хорошенько разложи ихъ на рѣшеткахъ, пока они засохнутъ и если одного раза не довольно, то положи въ другой разъ. Можно ихъ еще сушить слѣдующимъ образомъ: на мѣсто косточки положи въ абрикосы, приготовленные, какъ прежде сказано, въ каждой по куску сахара, величиною съ бобъ; наполни такими абрикосами каменную миску, обмажь ее тѣстомъ, поставь въ печь, какъ прежде упомянуто, и держи ихъ, пока простынетъ въ печи; вынь потомъ абрикосы и разложи ихъ на аспидныхъ доскахъ, чтобъ посушить ихъ еще въ печи, и когда они высохнутъ, посыпь ихъ мелкимъ сахаромъ, пока они еще не простыли, и поставь въ сухое мѣсто въ ящикахъ, выложенныхъ бумагою. Въ самыхъ теплыхъ мѣстахъ можно сушить на солнцѣ, но въ холодныхъ надобно замѣнять искусствомъ недостатокъ природы.

579) Абрикосы зеленые въ леденцѣ.

Вари какъ прежніе и засуши въ печи; положи ихъ въ леденцовыя формы, наливай на нихъ сахаръ, сваренный въ седьмой степени, и въ половину холодный, поставь ихъ въ печь, въ которой былъ бы умѣренный жаръ. Спѣлость леденца узнается потому, что сахаръ будетъ имѣть видъ кристалла.

580) Анисъ въ сахарѣ.

Возьми самаго прянаго анису, и суши въ жаркомъ мѣстѣ два или три дни, протри чище, чтобъ не было въ немъ пыли; всыпь въ котелокъ и поставь на умѣренный огонь; облей его однимъ слоемъ сахара, свареннаго въ первой степени уваренія, мѣшая непрестанно, пока сдѣлается сухъ, то есть, когда сахаръ будетъ крупинками, и продолжай мѣшать до тѣхъ поръ, пока крупинки сдѣлаются величиною въ маленькое анисовое сѣмечко. Высушай хорошенько просѣй сквозь рѣдкое рѣшето. Сахаръ, который не пройдетъ въ рѣшето, оставь для крупныхъ анисовыхъ сѣмянъ.

581) Абрикосы зеленые въ сахарѣ сухіе.

Возьми вареныхъ въ сахарѣ абрикосовъ; остуди ихъ, и, выложа на рѣшетку, дай стечь съ нихъ сиропу; потомъ переложи ихъ на аспидныя доски, или на жестяные листы, или на простыя чистыя доски, кои бы не имѣли никакого въ себѣ запаху, и поставь въ умѣренный жаръ; дай сохнуть двѣнадцать часовъ одной сторонѣ абрикосовъ, а потомъ перевороти ихъ, суши столько же времени другую сторону. Если въ это время не довольно еще высохнутъ, то продолжай сушить еще, также переворачивая, пока засохнутъ какъ должно. Тогда положи ихъ въ ящики, выложенные бѣлою бумагою.

582) Виноградъ въ сорочкѣ или бѣлкѣ.

Раздѣли виноградъ на мелкія кисточки, обмакивай ихъ въ разбитомъ яичномъ бѣлкѣ, обваливай въ мелкомъ сахарѣ и сдувай, чтобъ не осталось на нихъ сахару болѣе, какъ сколько прилѣпится къ яичному бѣлку; разложи ихъ на бумагу, которую положи на сито или рѣшетку, и засушивай виноградъ въ умѣренномъ жару.

583) Вишни въ сахарѣ сухіе.

Выбери самыя лучшія и вынь изъ нихъ косточки. Дай имъ нѣсколько разъ вскипѣть въ сахарѣ, который уже прежде долженъ быть довольно уваренъ, и оставь ихъ въ этомъ сахарѣ до другаго дня. Тогда вынь ихъ и дай сиропу стечь, вари еще сахаръ и потомъ опусти въ него плодъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ подъ крышкою, снимая хорошенько пѣнки. Вынь ихъ потомъ въ теплой комнатѣ, осыпавъ напередъ сахаромъ; мѣра сахару три четверти на фунтъ плода.

584) Груши бланковыя.

Это самый ранній родъ грушъ и довольно пріятнаго вкуса. Проколовъ ихъ сверху, опустить въ горячую воду, не давая имъ однако же кипѣть. Когда они отмякнутъ, очисти ихъ и опусти тотчасъ въ холодную воду; вынувъ изъ послѣдней, дай съ нихъ стечь водѣ, и положи въ отваренной сахаръ. Докончивъ варенье, вынь плоды изъ сиропа, которому дай съ нихъ стечь, осыпь ихъ мелкимъ сахаромъ, и суши въ жаркомъ мѣстѣ, а когда засушатся съ одной стороны, переворoти ихъ, осыпь сахаромъ, и такимъ образомъ засуши другую сторону.

585) Персики въ сахарѣ сухіе.

Облупя съ нихъ кожу, надобно положить на двадцать персиковъ три фунта сахару и два стакана горячей воды, а когда сиропъ вскипитъ, положить персики и варить, снимая пѣну дочиста. Когда поспѣютъ персики, дать имъ стоять въ сиропѣ до тѣхъ поръ, какъ наберутся имъ достаточно; вынуть ихъ и положить на рѣшето, и какъ скоро стечетъ сиропъ, обсыпать сахаромъ и сложить на рѣшета.

586) Персики засушеные въ печи.

Отбери персиковъ самыхъ здоровыхъ, положи ихъ въ печку въ умѣренный жаръ безъ огня. Вынь косточки, и открой или разними, чтобъ засушить равнымъ образомъ обѣ стороны. Когда они довольно испекутся, вынь ихъ, расплющи, положи сушить въ печку вторично, и храни потомъ въ сухомъ мѣстѣ.

587) Вишни пучками.

Отбери самыхъ лучшихъ вишень, связывай ихъ небольшими пучками; увари сахаръ до седьмой степени, полагая фунтъ его на фунтъ плода; обмакивай въ сахаръ пучки вишень, и дай имъ нѣсколько минутъ полежать; сними съ огня и очищай пѣнку, а когда сахаръ застынетъ, положи пучки вишень въ глиняную чашку, и поставь въ жаркое мѣсто до другаго дня. Потомъ дай имъ стечь на жестяныхъ листахъ, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

588) Вишни въ сорочкѣ.

Обмакивай ихъ въ разболтанной яичной бѣлокъ и обваляй въ самомъ лучшемъ мелкомъ сахарѣ умѣренно, подувая сверху, дабы они взяли въ себя сахара только достаточное количество; положи ихъ на сито и поставь сушить въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ.

589) Груши въ сахарѣ сухія.

Возьми грушъ вареныхъ въ сахарѣ, поставь ихъ въ жаркомъ мѣстѣ, чтобъ разжидить сиропъ, подогрѣвъ его немного. Потомъ вынь груши и дай сиропу стечь. Суши ихъ въ жаркомъ мѣстѣ на кондитерскихъ листахъ, или аспидныхъ доскахъ, переворачивай, пока засохнутъ хорошенько, и клади ихъ послѣ въ ящики, выложенные бумагою. Если вышеупомянутый грушевый сиропъ былъ очень густъ, или почти сдѣлался леденцомъ, то поставь банку въ горячую воду; теплота его разжидитъ.

590) Ангелика въ сахарѣ сухая.

Нарѣжь стеблей этого растенія, когда они сдѣлаются довольно толсты, но еще не пошли въ зерно. Употребляй самыя свѣжія, только что сорванныя; оборви листья, изрѣжь въ куски, очисти съ нихъ родъ перепонки, покрывающей ихъ, и опусти въ холодную воду. Потомъ обвари кипяткомъ, и держи въ немъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются довольно мягки и легко будутъ давиться; тогда вынь ихъ, и дай полежать безъ воды, чтобъ позеленѣли; за симъ клади ихъ въ двѣ холодныя воды, изъ коихъ вынувъ, дай стечь, и вари въ разведенномъ сахарѣ, давая имъ вскипѣть отъ десяти до двѣнадцати разъ. Сними кастрюльку съ огня, обирая пѣнку, и выложи варенье въ каменную чашку. Держи такъ сутки, дабы ангелика вобрала въ себя сахаръ; вынь ее, увари сиропъ въ третью степень, вылей на ангелику и дай опять настаиваться трое сутокъ; вынь опять ангелику, дай ей стечь; увари сиропъ въ четвертую степень, прибавя сахару. Когда будетъ сиропъ въ сказанной степени уваренія, то вскипяти въ немъ пять или шесть разъ ангелику, а потомъ уже вынувъ разложи на кандитерскихъ листахъ или на каменныхъ доскахъ, посыпь мелкимъ сахаромъ, и поставь сушить въ жаркое мѣсто; высушивъ же храни въ сухомъ мѣстѣ.

591) Груши сухія.

Взявъ произвольное количество хорошихъ грушъ, положи ихъ въ теплую воду, и пусть лежатъ въ оной, пока хорошенько отмякнутъ; потомъ всыпь въ эту воду сахару, и вари въ ней груши. Сдѣлай не весьма густой сиропъ, который процѣди сквозь сито; обмакивай въ немъ груши; суши ихъ четыре дня, но не зряду, обмакивая при всякомъ разѣ въ сиропъ, и употребляй не прежде, какъ уже они совсѣмъ засохнутъ.

592) Драже или сахарные катышки.

Возьми разведеннаго и нѣсколько густаго гумми-адрагантоваго ягодника, порошка корня ириса и мелкаго сахару; смѣшай все это, пока сдѣлается мягкимъ и удобомѣсимымъ тѣстомъ. Раскатай потомъ на столѣ, подсыпая мелкимъ сахаромъ, нарѣжь маленькими кусочками, величиною въ горошину и суши въ жаркомъ мѣстѣ; нѣсколько дней спустя, докончи приготовленіе этого драже по обыкновенному.

593) Жасминный леденецъ.

Набравъ жасминныхъ цвѣтовъ, расщипли и вари въ сахарѣ, сваренномъ въ девятую степень уваренія; выкладывай ихъ въ формы леденца, и наливай сахаромъ, увареннымъ въ седьмую степень и въ половину холоднымъ; поставь въ умѣренно жаркое мѣсто, и когда сахаръ получитъ видъ кристалла, то значитъ, что леденецъ поспѣлъ; тогда разложи его по банкамъ.

594) Миндаль пралине.

Возьми сладкаго миндалю, орѣховъ и фисташекъ равное количество, напримѣръ четверку; разрѣжь его на четверо не очищая; изруби четверку померанцевой корки и варенаго въ сахарѣ цит-

рона; разведя фунтъ сахара, положи въ него эту смѣсь и дай осахариться какъ обыкновенно; когда довольно напитаются сахаромъ, выложи въ жестяную, сдѣланную нарочно, форму. Воткни въ форму кусокъ дерева пирамидою; со всѣхъ сторонъ, между формою и кускомъ дерева, должна быть пустота на палецъ, застуди смѣсь; выложи ее въ жаркое мѣсто. Дабы не повредить грильяжъ, надобно, чтобъ форма была складная и слегка помазана масломъ.

595) Земляника въ сорочкѣ.

Взявъ произвольное количество свѣжей земляники, обмакивай ее въ взбитый яичный бѣлокъ, обваляй потомъ самымъ чистымъ и мелкимъ сахаромъ. Сдувай сверху, чтобъ не слишкомъ много къ ягодамъ приставало. Потомъ разложи ихъ на бумажные листы, и поставь на рѣшеткахъ въ умѣренно-жаркое мѣсто.

596) Миндаль въ сахарѣ.

Возьми два фунта сладкаго миндалю и не облупливая перетирай мягкимъ и чистымъ полотномъ; положи въ кастрюлѣ фунтъ съ четвертью или полтора фунта сахару, который свари въ девятую степень; положи въ этотъ сахаръ миндаль, и мѣшай хорошенько, чтобъ не приставалъ къ кастрюлькѣ и осахаривался со всѣхъ сторонъ; давай кипѣть до тѣхъ поръ, какъ будетъ трещать, и когда сахаръ начнетъ краснѣть, кидай миндаль легонько, чтобы разбивать тѣмъ сахаръ, такъ чтобъ весь, если возможно, присталъ къ миндалю; потомъ вынь и покрой; дай остынуть, и клади потомъ въ ящики.—Если угодно миндаль сдѣлать краснымъ, то вынь его, когда онъ напитается сахаромъ, выклади на рѣшето, и тряси надъ кастрюлью, дабы сахарныя крупинки падали въ кастрюлю, прибавь туда четверть фунта сахару и малое количество воды, чтобъ переварить весь сахаръ въ двѣнадцатую степень; влей потомъ не много воды, въ которой разведи не много квасцовъ и кремортартара съ канцелярскимъ сѣменемъ; это нужно для того, чтобъ дать красный цвѣтъ. Когда смѣсь сварится въ помянутой степени, сними съ огня кастрюлю, положи миндаль, мѣшай, пока засохнетъ. Если же хочешь имѣть миндаль бѣлый, то должно обварить его и очистить, потомъ положить въ сахаръ, уваренный до двѣнадцатой степени; дай нѣсколько вскипѣть въ сахарѣ; далѣе поступай, какъ сказано.

597) Коричневыя трубочки.

Раскатай тонкій листъ изъ тѣста коричневой пастилы; разрѣжь на маленькіе продолговатые четвероугольники, которые накатывай каждый на маленькую палочку толщиною въ перо. Когда всѣ ихъ такимъ образомъ сдѣлаешь, то вынь изъ нихъ палочки, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ на рѣшетѣ; если желаешь сдѣлать ихъ въ леденцѣ, замкни край сихъ трубочекъ и поступай, какъ сказано объ леденцѣ.

598) Персики въ карамели.

Возьми персиковъ сырыхъ или вареныхъ въ сахарѣ; дай съ нихъ стечь, переложи потомъ въ поджаренный сахаръ; воткни на маленькія вилочки, которыя вставляй въ скважины рѣшетки, дабы засушить персики въ жаркомъ мѣстѣ.

599) Груши.

Выбрать лучшихъ грушъ, сахаристаго вкуса, положить ихъ на рѣшето, поставить сушить въ печь, а когда онѣ въ половину высохнутъ, вынуть изъ печи, сдавливать рукою, и опять положить въ печь досушить. Высуша такимъ образомъ груши, можно ихъ во первыхъ долго сохранять, а во вторыхъ возить въ отдаленныя мѣста.

600) Терновникъ въ сахарѣ кистями.

Набравъ самыхъ лучшихъ кистей терновыхъ ягодъ, напримѣръ три фунта, вари въ четырехъ фунтахъ сахара, увареннаго въ осьмую степень уваренія. Потомъ вынь, дай стечь и засуши въ жаркомъ мѣстѣ на рѣшетахъ.

601) Тѣсто терновыхъ ягодъ.

Развари въ маломъ количествѣ воды два фунта лучшихъ терновыхъ ягодъ, вычистивъ изъ нихъ зерно; протри сквозь сито и засуши; положи около двухъ ложекъ яблочнаго ягодника, разведи потомъ въ фунтѣ сахара, свареннаго въ осьмую степень уваренія; подогрѣй, не давая кипѣть и снимая хорошенько пѣнку, и наконецъ выложи въ формы и засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

602) Финики въ сахарѣ сухіе.

Вынуть вареные въ сахарѣ финики изъ сиропа, дать имъ стечь, разложить на аспидныя доски, кондитерскіе листы или рѣшетки, дабы такимъ образомъ засушить ихъ, поставя доски въ жаркое мѣсто, осыпавъ напередъ мелкимъ и самымъ чистымъ сахаромъ.

603) Фисташковое драже.

Набравъ лучшихъ фисташекъ, обвари ихъ кипяткомъ, засуши потомъ въ жаркомъ мѣстѣ, положи въ сахаръ съ гумми; потомъ смѣшай ихъ съ сахаромъ, увареннымъ въ первую степень уваренія; поставь въ кастрюлѣ на небольшой огонь, мѣшая непрестанно, чтобъ фисташки равнѣе осахаривались. Когда они станутъ засыхать, обмакивай ихъ опять въ сахаръ съ гумми, сложи опять въ сахаръ, сваренный въ первой степени уваренія, каковымъ образомъ поступай два или три раза. Наконецъ вари ихъ отъ пяти до шести разъ въ новомъ сахарѣ, уваренномъ въ первую степень уваренія, безъ гумми, и когда они довольно обсахарятся, засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

604) Смородина въ сорочкѣ.

Набравъ самыхъ спѣлыхъ и крупныхъ кистей смородины, обмакивай въ взбитый яичный бѣлокъ и обваливай послѣ въ мелкомъ сахарѣ. Наконецъ засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

605) Смородина пучками.

Взявъ произвольное количество смородинныхъ вѣточекъ, свяжи ихъ пучками и дай нѣсколько разъ вскипѣть, покрывши, въ сахарѣ, уваренномъ въ осьмую степень уваренія, не забывая между тѣмъ снимать пѣну. Оставь смородину въ сахарѣ до другаго дня въ жаркомъ мѣстѣ, потомъ вынь ее, дай стечь, посыпь всю мелкимъ сахаромъ, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ на листахъ.

606) Смородиновое тѣсто.

Протри смородину сквозь сито, засуши и преврати въ тѣсто выжатый изъ смородины сокъ. Потомъ разведи въ сахарѣ, уваренномъ въ осьмую степень уваренія, фунтъ на фунтъ съ четвертью тѣста помянутыхъ ягодъ, выложи въ формы и засуши по обыкновенному въ жаркомъ мѣстѣ.

607) Волошской укропъ въ сахарѣ.

Возьми свѣжихъ зеренъ волошскаго укропа, высуши и изрѣжь въ длину стебля; отвари въ кипяткѣ, а потомъ въ сахарѣ, какъ ангелику, дай стечь и засуши. Потомъ положи въ формы карамеля, налей сверху сахаромъ, увареннымъ въ седьмую степень и въ половину холоднымъ, и поставь въ умѣренный жаръ; леденецъ почитается поспѣвшимъ тогда, когда сахаръ имѣетъ видъ кристальный.

608) Померанцевые цвѣты въ леденцѣ.

Положи померанцевыхъ цвѣтовъ въ сахаръ, сваренный въ седьмой степени уваренія. Сними его съ огня, и дай цвѣтамъ выпустить изъ себя воду. Сдѣлавъ это, поставь сахаръ опять на огонь, и вари его до тѣхъ поръ, пока опять придетъ въ седьмую степень уваренія, дай въ половину застынуть, и выложи въ формы леденца, чтобъ сдѣлать его, какъ обыкновенно, стекловиднымъ. Надобно брать полфунта сахару на фунтъ цвѣтовъ.

609) Смородина кистями.

Взявъ произвольное количество смородины, свари сахаръ въ седьмую степень уваренія, полагая фунтъ его на фунтъ плода. Дай ягодамъ въ сахарѣ нѣсколько разъ вскипѣть, вынь, откинь на сито, разложи на листы, осыпь мелкимъ сахаромъ съ обѣихъ сторонъ и засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

610) Миндаль зеленый полосками.

Возьми миндалю вареннаго въ сахарѣ, засуши въ жаркомъ мѣстѣ; изрѣжь тоненькими полосками, которыя разложи на кондитерскихъ листахъ мѣдныхъ или жестяныхъ или аспидныхъ, которыя сперва помажь масломъ сладкаго миндаля; между тѣмъ свари сахаръ карамелью, и, когда онъ будетъ въ желаемой степени, вылей въ воронку, конецъ которой былъ бы самой узкой, дабы сахаръ текъ весьма тонко; води воронку надъ миндальными полосками, давая течь сахару ниточками на миндаль. Сдѣлавъ такъ съ одной стороны, дай остынуть, и переложи миндаль на другіе листы или аспидныя доски, равномѣрно помазанныя масломъ, и такимъ же образомъ обливай сахаромъ другую сторону.

611) Миндаль зеленый въ леденцѣ.

Возьми зеленаго миндаля, свареннаго въ сахарѣ, засуши въ жаркомъ мѣстѣ; свари сахару въ седьмую степень и остуди въ половину; обмакивай въ него миндаль и клади на рѣшетки. Этотъ миндаль хранится въ ящикахъ, выложенныхъ бумагою, которые ставятъ въ сухое мѣсто, ибо ничто такъ неподвержено отсыренію, какъ леденецъ.

612) Миндаль зеленый пестрый.

Возьми зеленаго миндаля, обмочи въ водкѣ, высуши въ жаркомъ мѣстѣ, и потомъ обмакивай одинъ по одному въ сахарѣ, сваренномъ въ шестую степень уваренія, который держи только горячимъ, а не давай кипѣть; вынимая миндаль изъ сахару, посыпай мелкою сахарною дробью, валяй его въ ней и клади на бумагу, дабы засушить въ жаркомъ мѣстѣ.

613) Орѣховый грильяжъ.

Взявъ произвольное количество орѣховыхъ ядръ, обвари водою и вари съ сахаромъ до тѣхъ поръ, какъ будутъ трескаться. Сними съ огня и мѣшай, чтобъ они хорошенько слѣплялись, не давая однако же сахару сдѣлаться карамелемъ. Осыпь потомъ ядра сахарною дробью, смѣшанною съ цитрономъ, вареным въ сахарѣ, и анисомъ. Выложи все это на листы или аспидныя доски, слегка помазанныя масломъ, разрѣзывай ее въ куски такой величины, какъ заблагоразсудишь, и засушивай потомъ въ жаркомъ мѣстѣ.

614) Ядра грецкихъ орѣховъ въ сахарѣ сухія.

Сперва дай имъ простоять въ сиропѣ полсутки, въ жаркомъ мѣстѣ, вынь ихъ оттуда, дай имъ стечь, разложи на аспидныя доски, дабы засушить съ одной стороны, потомъ переворoти ихъ на другую сторону, и также засуши. Когда совсѣмъ высохнутъ, сложи ихъ въ ящики или коробочки, выложенныя бѣлою бумагою, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

615) Шелковица въ сахарѣ засушеная.

Брать ягоды нѣсколько зеленоватыя, и давать имъ вскипѣть одинъ разъ, покрывши, въ сахарѣ, уваренномъ въ седьмую степень; снять ихъ съ огня, очищать хорошенько пѣнку, и оставить ягоды напитываться сахаромъ цѣлыя сутки въ жаркомъ мѣстѣ. Потомъ вынуть ихъ, выложить на кондитерскіе листы, посыпать мелкимъ сахаромъ, и, засушивъ напередъ одинъ бокъ, поступать такимъ образомъ и съ другою стороною, и наконецъ хранить въ сухомъ мѣстѣ. Надобно брать равное количество сахару съ плодомъ, то есть, фунтъ сахару на фунтъ ягодъ.

616) Тѣсто изъ шенталы подкрашенное.

Возьми густаго ягодника изъ этого плода; положи его въ сахаръ, уваренный въ девятую степень, подмѣшавъ туда канцелярскаго сѣмени; подогрѣй все это, не давая кипѣть, выложи въ формы, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

617) Шелковица въ сорочкѣ.

Набравъ ягодъ шелковицы совсѣмъ почти уже созрѣлыхъ, обмакивай ихъ въ разболтанномъ яичномъ бѣлкѣ; потомъ заваляй ихъ въ мелкомъ сахарѣ, сдувая сверху, чтобъ не осталось на нихъ лишняго сахара, но прильнуло бы только, сколько потребно, дабы ихъ совсѣмъ покрыть. Наконецъ раскладывай ихъ на бумагу въ умѣренно-жаркое мѣсто.

618) Шоколадное драже.

Разведи шоколаду, истертаго въ самый мелкій порошокъ, съ распущеннымъ гумми-адрагантомъ; мѣшай все это въ иготи до тѣхъ поръ, какъ обратится въ удобномѣсимое тѣсто; валяй тѣсто на столѣ, посыпанномъ мелкимъ сахаромъ, раскатай въ тоненькую лепешку, которую разрѣзывай на маленькіе кусочки, величиною съ горошину. Надѣлай изъ помянутыхъ кусочковъ катышки, засушивай ихъ въ жаркомъ мѣстѣ, и когда хорошо высохнутъ, покрой ихъ сахаромъ.

619) Яблоки ранеты въ сахарѣ сухія.

Взявъ помянутыхъ яблоковъ и сваривъ въ сахарѣ, вынуть изъ сиропу и дать ему хорошенько стечь; разложить по обыкновенному на аспидныя доски и посыпать сахаромъ хорошенько. Яблоки вареные въ сахарѣ жидко или съ сиропомъ весьма подвержены отсыренію, по причинѣ ихъ влажности; когда то будетъ примѣчено,

то можно переваривать сиропъ, прибавя въ него немного сахару; сиропъ должно уварить въ третью степень, и, когда нужно вынуть изъ него плодъ для засушенія, то не дурно взять предосторожность въ отношеніи новой варки сперва одного сиропа, а потомъ вмѣстѣ съ плодомъ. Отъ того засушенный плодъ будетъ гораздо лучше, и гораздо долѣе можетъ сберечься, особенно когда держать его будутъ въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ онъ не можетъ отсырѣть.

620) Шоколадныя лепешечки.

Сдѣлай шарики или катышки изъ шоколаду, величиною въ большое зерно незрѣлаго винограда; разложи катышки на бумагу, истыкай ихъ корицею, усыпь сверху бѣлою ноннарелью и наконецъ засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

621) Шоколадныя оливки.

Разведи дощечку шоколаду, истертаго въ мелкой порошокъ, съ самымъ лучшимъ мелкимъ сахаромъ и тремя бѣлками самыхъ свѣжихъ яицъ; сдѣлай изъ всего этого удобомѣсимое тѣсто на столѣ, посыпанномъ мелкимъ сахаромъ, и потомъ разрѣзывай въ кусочки, изъ коихъ дѣлай оливки, соображаясь съ видомъ этого плода; пеки ихъ на небольшомъ огнѣ на жестяныхъ листахъ.

622) Крыжовникъ въ сахарѣ засушенный.

Свари крыжовникъ, вынь изъ сиропа, дай хорошенько стечь, разложи на листы, обсыпь мелкимъ сахаромъ и засуши въ жаркомъ мѣстѣ. Сиропъ же можно употреблять для другихъ надобностей.

623) Лимонныя корки.

Давай кипѣть лимоннымъ коркамъ въ четырехъ разныхъ водахъ, по четверти часа каждый разъ. Потомъ переложи корки въ очищенный сахаръ, стоящій на огнѣ, и почти уже закипающій, и дай имъ вскипѣть до двѣнадцати разъ. Вынь корки изъ сахара. Увари сиропъ до первой степени уваренія, положи въ него опять корки и дай имъ вскипѣть отъ осьми до десяти разъ. Вынь ихъ опять, свари сиропъ въ третью степень уваренія, положи опять корки, дай имъ вскипѣть въ немъ покрывши, остуди, и вынувъ изъ сиропа, сдѣлай ихъ сухими. Сиропъ же, въ которомъ варились корки, можно послѣ употреблять для консерва, марципановъ пралине и зеленыхъ волошскихъ орѣховъ.

624) Лимонное тѣсто.

Вари лимонныя корки въ горячей водѣ; вынувъ изъ нее, дай съ нихъ хорошенько водѣ стечь, истолки ихъ, протри сквозь сито изъ шерстяной матеріи. Потомъ упарь жидкость и выложи въ сахаръ, уваренный въ девятую степень уваренія, давъ въ ономъ вскипѣть раза два и потомъ переложи въ формы; берется два фунта сахара на фунтъ плода.

625) Лимонные обрѣзки сухіе обсахаренные.

Сперва вари ихъ въ сахарѣ, вынь изъ сиропа и дай имъ вскипѣть одинъ разъ въ сахарѣ, сваренномъ въ девятую степень, тряся почасту кастрюлю. Потомъ сними кастрюлю съ огня и вынь обрѣзки; мѣшай сахаръ хорошенько около краевъ кастрюли до тѣхъ поръ, какъ побѣлѣетъ. Переворачивай въ семъ сахарѣ помянутыя полоски до тѣхъ поръ, какъ они хорошенько осахарятся, и по мѣрѣ того, какъ будешь ихъ вынимать, засушивай на рѣшеткахъ въ жаркомъ мѣстѣ.

626) Сливы красныя.

Возьми сливъ, разними оныя на двое и вынь косточки. Положи ихъ въ равный вѣсъ отвареннаго сахара, вари непрестанно мѣшая, чтобъ они не облѣзли и давай имъ только закипать; когда будутъ мягки, сними съ огня, остуди, дай стечь на ситѣ или рѣшеткѣ. Свари сиропъ во вторую степень, опусти въ него сливы и дай вскипѣть отъ семи до осьми разъ, покрывши. Снимай пѣнку, вылей въ чистую каменную чашку, и поставь на ночь въ жаркое мѣсто. Потомъ вынь; дай стечь, и засуши на аспидныхъ доскахъ.

627) Сливы сухія.

Возьми вареныхъ въ сахарѣ сливъ, поставь ихъ на ночь въ жаркое мѣсто и вынь на другой день изъ сиропа; дай стечь съ нихъ послѣднему, разложи на аспидныя доски или кандитерскіе листы, и засуши ихъ въ жаркомъ мѣстѣ. Если они были очищены, то надобно ихъ обвалять въ мелкомъ сахарѣ, и потомъ класть сушить.

628) Малиновое тѣсто.

Возьми самой спѣлой малины, обери, раздави и протри сквозь самое частое сито; вылей сокъ въ сахаръ, уваренный въ двѣнад-

цатую степень, полагая фунтъ сахару на фунтъ плода; выложи въ формы и засуши.

629) Малина сухая.

Набравъ самой крупной и спѣлой малины, обери ее; свари сахаръ въ девятую степень, полагая фунтъ сахара на фунтъ плода и дай ягодамъ вскипѣть въ сахарѣ одинъ только разъ и то покрывши, чтобъ онѣ не расползлись. Сними тотчасъ съ огня, сбери пѣнки и легонько перелей въ другую посуду, въ которой оставь до слѣдующаго дня въ жаркомъ мѣстѣ. Потомъ вынимай ягоды бережно, дай стечь съ нихъ сиропу, обсыпь ихъ мелкимъ сахаромъ, чисто просѣяннымъ, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ на кандитерскихъ листахъ.

630) Миндаль сіамскій.

Поджарь немного миндаль въ печи, увари сахаръ во вторую степень уваренія, положи въ него миндаль, мѣшай все хорошенько въ кастрюлѣ; когда снимешь съ огня, вынь миндаль и разложи на рѣшетку, которую поставь въ жаркое мѣсто. Миндаль можно употреблять или такимъ образомъ, или еще приготовляя такъ: класть по одной миндалинкѣ въ мелкій сахаръ, въ которомъ валять ее хорошенько, чтобъ сахаръ присталъ къ ней со всѣхъ сторонъ, а потомъ разложить миндаль на бѣлую бумагу и засушить въ жаркомъ мѣстѣ.

631) Миндальный грильяжъ.

Обвари фунтъ сладкаго миндалю кипяткомъ, разрѣжь каждую миндалинку на трое и перемѣшай съ равнымъ количествомъ сахара; подлей туда немного лимоннаго соку, положи также истертой лимонной корки, и когда этотъ грильяжъ будетъ хорошаго цвѣта, выложи миндаль на блюдо, на которомъ сдѣлай смѣсь сахарной дроби изъ корицы и аниса. Переворачивай грильяжъ на блюдѣ, чтобъ взялъ на себя достаточно сей сахарной дроби, и когда онъ остынетъ, то поставь въ печку и засуши.

632) Коріандровый грильяжъ.

Поджарь сахаръ, вари его на большомъ огнѣ съ небольшимъ количествомъ воды, и сними его съ огня, когда будетъ онъ цвѣта палево-киричневаго; положи туда просѣянныя коріандровыя зерна,

когда сахаръ еще горячъ, и клади маленькими катышками на тарелки.

633) Корица въ леденцѣ.

Изрѣжь ее маленькими полосочками, вари въ негусто разведенномъ сахарѣ, дай ей въ ономъ застынуть, оставя въ сахарѣ отъ пяти до шести часовъ, и выложи въ формы леденца. Налей сверху сахаромъ, увареннымъ во вторую степень уваренія, въ половину холоднымъ, поставь въ жаркое мѣсто, потомъ дай стечь сахару, который не взошелъ въ корицу, и доканчивай сушеніе обсахаренной корицы въ жаркомъ мѣстѣ на ситѣ.

ЯГОДНИКИ ИЛИ ЖЕЛЕ.

634) Желе земляничное.

Раздавить и протереть чрезъ рѣшето 1 ф. земляники; сварить 2 ф. сахара до девятой степени, смѣшать съ протертою земляникой; вымѣшать хорошенько и вылить въ банку, которую не закрывать до тѣхъ поръ, пока желе (ягодникъ) не остынетъ.

635) Желе или ягодникъ изъ крыжовника.

3 ф. неспѣлаго крыжовника опустить въ горячую воду и поставить на огонь. Когда ягоды всплывутъ на верхъ, переложить ихъ въ холодную воду, поставить на огонь и дать вариться до тѣхъ поръ, какъ крыжовникъ сдѣлается мягокъ. Тогда вымыть его, дать стечь, выложа на сито, и потомъ положить въ сахаръ, уваренный во вторую степень уваренія, и дать ему нѣсколько разъ вскипѣть до тѣхъ поръ, какъ сахаръ опять переварится и будетъ въ той же степени уваренія, а чтобъ испытать, поспѣлъ ли ягодникъ, возьми его на ложку, и когда онъ будетъ литься съ нее, какъ называется, скатертью, то это значитъ, что желе поспѣло, и тогда, процѣдивъ его сквозь сито, разливай въ банки и храни въ приличномъ мѣстѣ.

636) Ягодникъ малиновый густой.

Взявъ произвольное количество малины, раздави, протри сквозь сито, вари полученный сокъ до тѣхъ поръ, пока останется поло-

вина. Дай потомъ нѣсколько разъ вскипѣть въ сахарѣ, увареннымъ въ девятую степень, полагая фунтъ сахару на два фунта ягодъ, докончи вареніе и сложи ягодникъ въ банки.

637) Ягодникъ изъ зеленаго миндаля.

Возьми миндаля, ошелуши его до чиста и переложи въ холодную воду. Потомъ вскипяти особо воды, переложи въ нее миндаль, вари до мягка, раздави и пропусти сквозь рѣшето, сильно протирая; положи этотъ густой ягодникъ въ кастрюлю, засуши на огнѣ, мѣшая непрестанно, чтобъ онъ не приставалъ и не пригорѣлъ; положи фунтъ сахару на фунтъ плода, увари его въ шестую степень, и положи въ сдѣланный ягодникъ. Вымѣшай все хорошенько вмѣстѣ, держа на весьма маломъ огнѣ, и не давая кипѣть. Когда смѣсь хорошо огустѣетъ, сложи ее въ чистыя банки.

638) Ягодникъ персиковый густой.

Изрѣжь персики самыми тоненькими ломтиками, свари въ котелкѣ съ сахаромъ, полагая сего послѣдняго три четверти фунта на фунтъ плода. Когда ягодникъ будетъ поспѣвать, положи въ него персиковыя ядра и косточки; наконецъ переложи ягодникъ въ банки и храни.

639) Ягодникъ густой изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Взявъ произвольное количество лучшихъ померанцевыхъ цвѣтовъ, дай имъ нѣсколько разъ вскипѣть. Потомъ положи ихъ въ другую горячую воду, съ лимоннымъ сокомъ, и переваривай до тѣхъ поръ, какъ легко будетъ давиться пальцемъ. Тогда сними ихъ съ огня, переложи въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, а вынувъ изъ нее, дай стечь, выжми сквозь салфетку, истолки, поставь на огонь, недавая однакоже кипѣть, и разведи съ сахаромъ, увареннымъ въ седьмую степень, полагая онаго два фунта съ половиною на фунтъ цвѣтовъ. Далѣе поступай по обыкновенному.

640) Ягодникъ померанцевый.

Изрѣжь померанцы или апельсины кусочками, выкинь изъ нихъ сѣмечки, вари ихъ въ горячей водѣ съ небольшимъ количествомъ лимоннаго сока до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягкими, переложи въ холодную воду, вынь изъ нее, дай стечь, и выжми сквозь салфетку. Потомъ истолки и протри сквозь рѣдкую ткань. Наконецъ положи этотъ ягодникъ въ сахаръ, уваренный въ девятую степень. Держи на огнѣ, не давая кипѣть и вылей въ банку, когда ягодникъ совсѣмъ остынетъ; храни въ суховатомъ и холодноватомъ мѣстѣ.

641) Ягодникъ смородинный.

Протри смородину сквозь сито, вари выжатый сокъ въ сахарѣ, увареннымъ въ восьмую степень, мѣшая все до тѣхъ поръ, какъ сиропъ будетъ имѣть настоящую густоту, полагая фунтъ сахару на два фунта плода.

642) Ягодникъ терновниковый.

Возьми произвольное количество терновниковыхъ ягодъ, увари ихъ въ небольшомъ количествѣ воды въ ягодникъ, засуши немного и разведи въ сахарѣ, увареннымъ въ двѣнадцатую степень: давай только нѣсколько закипать. Для этого ягодника потребно полтора фунта сахара на фунтъ плода.

643) Ягодникъ фіалковый.

Увари сахаръ въ восьмую степень, въ половину остуди, разведи въ немъ фіалковые цвѣты, истолченные и сквозь сито протертые, полагая на полфунта ихъ полтора фунта сахара.

644) Ягодникъ цедровый.

Взявъ произвольное количество цедровой корки, изотри ее; положи въ сахаръ, уваренный въ восьмую степень, смѣшай все хорошенько съ нѣсколькими каплями лимоннаго сока, и потомъ вылей въ формы. Когда ягодникъ остынетъ, разрѣжь его кусками и храни до востребованія въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

645) Ягодникъ изъ шепталы.

Набравъ произвольное количество шепталы, свари ягодникъ, протри сквозь частое сито, засуши на огнѣ такъ, чтобъ онъ сдѣлался на подобіе тѣста, а потомъ разведи въ сахарѣ, увареннымъ въ девятую степень, но отнюдь не давай ему кипѣть, а только погрѣй. Для этого ягодника полагается фунтъ съ четвертью сахара на фунтъ плода.

646) Ягодникъ яблочный.

Возьми сколько и какихъ угодно яблоковъ, очисти ихъ хорошенько, свари въ одной водѣ, откинь на сито и протри сквозь оное; уваривай выжатую чрезъ сито массу въ кастрюлѣ на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ будетъ она нѣсколько густовата. Тогда разведи ее въ сахарѣ, уваренномъ въ девятую степень, и подогрѣй, не давая однако же кипѣть. На фунтъ яблочной массы нужно фунтъ съ четвертью хорошаго чистаго сахара.

647) Ягодникъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Дай нѣсколько разъ вскипѣть померанцевымъ цвѣтамъ, положить ихъ въ другую горячую воду, съ лимоннымъ сокомъ, и вари до тѣхъ поръ, пока легко будутъ давиться пальцемъ; сними ихъ съ огня, и переложи въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ; вынувъ изъ воды, дай стечь, выжми цвѣты сквозь чистую салфетку и истолки; поставь на огонь, не давая кипѣть, и разведи сахаромъ, свареннымъ въ седьмую степень уваренія, полагая два съ половиною фунта сахару на фунтъ оборванныхъ цвѣтовъ.

648) Ягодникъ изъ малины.

Возьми произвольное количество лучшей малины; свари въ кастрюлѣ два фунта сахару до кассе, и когда онъ сварится, положи въ него два фунта помянутыхъ ягодъ и фунтъ смородины; вари, снимая пѣну, пока сиропъ такъ сгустѣетъ, что если взять его на два пальца и разжимать ихъ, то онъ будетъ тянуться ниткою, которую не скоро перервешь, или если, взявъ его на уполовникъ, увидишь, что онъ польется скатертью. Тогда выложить все на сито, которое поставить надъ блюдомъ, куда бы можно было стекать сыропу, причемъ однако же должно замѣтить, что если желаешь имѣть сиропъ чистымъ, то не должно давить ягодъ. Когда сиропъ стечетъ, поставь его опять въ кастрюлѣ на легкой огонь, дай ему вскипѣть, а потомъ, снявъ пѣну, разливай въ банки, которыя по остуженіи ягодника завяжи бумагою.

649) Ягодникъ изъ малины другимъ образомъ.

Возьми три фунта малины и три фунта красной смородины, раздави эти ягоды, и полученный сокъ процѣди сквозь сито; свари

сахару до кассе четыре фунта съ половиною, положи въ него сокъ и вари до того, какъ сиропъ сдѣлается лиссе и перле; потомъ дай немного застынуть, вылей въ банки, завяжи ихъ и храни въ пристойномъ мѣстѣ.

650) Ягодникъ смородинный простой.

Возьми произвольное количество красной смородины, раздави ее и протри сквозь сито; на каждыя полбутылки полученнаго сока свари по фунту сахару до кассе, положить въ сахаръ сокъ и дай ему нѣсколько разъ вскипѣть, а когда онъ такъ сгустѣетъ, что станетъ тянуться полотномъ съ ложки, тогда вылей его въ банки, и давъ застынуть, покрой. Нѣкоторые же не мѣрою кладутъ сокъ, но вѣсятъ ягоды и берутъ фунтъ сахару на фунтъ ягодъ; потомъ, раздавя смородину, выцѣживаютъ изъ нее сокъ, кладутъ его въ сахаръ, сваренный до кассе, и за симъ оканчиваютъ. Иные же кладутъ три четверти фунта сахару на фунтъ ягодъ, тѣ же наконецъ, которые хотятъ имѣть не столь сладкій ягодникъ, кладутъ полфунта сахару на фунтъ ягодъ; но тогда надлежитъ варить ягодникъ гораздо долѣе.

651) Ягодникъ изюмный.

Возьми сколько угодно изюма, очисти его, и, положа въ кастрюльку, поставь на хорошій огонь, и какъ начнетъ кипѣть, то снимай ложкою стебельки; дай упрѣть хорошенько, пока наконецъ останется его только третья часть; когда за симъ сокъ начнетъ густѣть, уменьшай мало по малу огонь, мѣшай безпрестанно ложкою, пока ягодникъ станетъ густѣть, чтобы онъ не сгорѣлъ. Потомъ сними ягодникъ съ огня, процѣди сквозь бѣлое полотенце, хорошенько выжимая, поставь опять на огонь, и кипяти, безпрестанно мѣшая, до тѣхъ поръ, какъ онъ станетъ довольно густъ; тогда снявши съ огня, разлей немедленно по чашкамъ; когда за симъ ягодникъ до половины простынетъ, переложи его въ горшки или въ банки, и оставь такъ, не закрывая, на пять или на шесть дней, а потомъ уже покрой бумагою, посматривая почаще, не заплѣсневѣла ли она; въ такомъ случаѣ надлежитъ ее выбросить, а на мѣсто ея положить другую, и продолжать дѣлать такъ до тѣхъ поръ, какъ ничего жидкости не останется. Тогда можно уже быть увѣрену, что ягодникъ больше не будетъ портиться, если

только онъ хорошо сваренъ; если же будетъ портиться, то можно его еще немножко подварить.

652) Ягодникъ изъ померанцевъ.

Положи полфунта или три четверти фунта сахару въ тазикѣ, вливши туда полстакана воды, вари его не снимая пѣны, а когда хорошо уварится, составь съ огня, и какъ до половины простынетъ, возьми корки померанца, весьма мелко натерто, положи ее туда, и мѣшай съ сахаромъ до тѣхъ поръ, какъ хорошо сгустится, послѣ уже чего вылей въ форму, и доканчивай ягодникъ обыкновеннымъ порядкомъ.

653) Ягодникъ изъ винограда.

Свари фунтъ сахару, и когда онъ совершенно поспѣетъ, сними съ огня и мѣшай около двухъ минутъ; сдѣлавъ это, положи въ него мармеладъ изъ винограда, сдѣланный такимъ образомъ: возьми фунтъ спѣлаго винограда, очисти его, вари на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ онъ совершенно разварится; тогда протри его хорошенько сквозь сито, чтобъ осталась только одна шелуха, поставь опять протертое на огонь, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ хорошо сгустится. Потомъ положи все въ сахаръ, и смѣшай хорошенько, пока сахаръ на краяхъ тазика побѣлѣетъ; тогда немедленно выливай ягодникъ въ форму.

654) Ягодникъ изъ померанцеваго цвѣта.

Положи фунтъ сахару въ тазикъ, вливши туда хорошій стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, сними его съ огня, положи туда померанцеваго цвѣта, приготовивши его сперва такимъ образомъ: возьми четыре унціи листовъ померанцеваго цвѣта самаго бѣлаго, изрѣжь его ножемъ, помочи лимоннымъ сокомъ, положи въ сахаръ и мѣшай, снявши съ огня, до тѣхъ поръ, какъ сахаръ побѣлѣетъ на краяхъ тазика; тогда перелей ягодникъ въ бумажную форму, и поступай по обыкновенному.

655) Ягодникъ малиновый.

Свари фунтъ сахару, положи туда малину, приготовивши ее слѣдующимъ образомъ: протри сквозь сито фунтъ малины съ двумя

унціями красной смородины, хорошо очищенной, и потомъ влей въ тазикъ процѣженное, поставь на огонь, чтобъ высохло, положи въ сахаръ и кончи какъ слѣдуетъ.

656) Ягодникъ вишневый.

Свари фунтъ сахару. Возьми фунтъ хорошихъ вишенъ, выбери изъ нихъ косточки и хвостики, поставь на огонь, чтобъ вышла изъ нихъ вся вода, протри сквозь сито, чтобъ осталась въ немъ одна только шелуха, поставь протертое на огонь, и кончай приготовленіе ягодника обыкновеннымъ образомъ.

657) Ягодникъ изъ абрикосовъ.

Свари фунтъ сахару, положи въ него абрикосоваго мармелада, приготовленнаго такимъ образомъ: возьми пятнадцать или осьмнадцать абрикосовъ, смотря по ихъ величинѣ, чтобъ они были не совершенно еще спѣлы; вынь изъ нихъ косточки, счисти кожу, изрѣжь ихъ въ кусочки, и вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ они хорошо разварятся и будутъ очень густы; тогда положи ихъ въ сахаръ, и кончи вареніе ягодника какъ слѣдуетъ.

658) Ягодникъ изъ изюма.

Возьми полфунта изюма, очисти его и поставь на огонь, чтобъ онъ полопался; протри сквозь сито, чтобъ осталась только одна шелуха; протертое поставь опять на огонь, и дай хорошенько увариться до сгущенія. Потомъ свари фунтъ сахару, и когда онъ совсѣмъ поспѣетъ, положь туда мармеладъ и окончи такимъ образомъ приготовленіе ягодника.

659) Ягодникъ изъ кофе и шоколада.

Положи фунтъ сахару въ тазикъ, вливши туда стаканъ воды, вари его, снимай пѣну, и когда хорошо уварится, отставь отъ огня, дай немножко остынуть, положи 8 золотниковъ смолотаго кофе, перемѣшай вмѣстѣ, и когда все хорошо смѣшается, вылей въ форму.

660) Ягодникъ изъ айвы.

Изрѣжь въ маленькіе кусочки около фунта айвы, сперва вычистивши и вымывши, вари въ горшкѣ съ водою, пока совер-

шенно разварятся, процѣди сквозь сито, хорошенько выжимая, мѣшай безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ будетъ очень густо. Потомъ свари фунтъ сахару, положи въ него разварившіяся айвы, вымѣшивай до тѣхъ поръ, какъ сахаръ начнетъ становиться на краяхъ тазика бѣлымъ; тогда вылей его въ формы.

661) Ягодникъ изъ абрикосовъ.

Возьми произвольное количество самыхъ зрѣлыхъ абрикосовъ; если они росли на открытомъ воздухѣ, то счистить съ нихъ кожу, когда же оранжерейныя, то сего не нужно дѣлать, а только стерѣть съ нихъ обыкновенный покрывающій ихъ мошокъ; вынь косточки и бережно ихъ разрѣжь, посыпь умѣренно мелкимъ сахаромъ, вари ихъ въ печкѣ или на конфоркѣ, переворачивай по чаще, дабы они пристали и когда примѣтишь, что ягодникъ сталъ садиться, сними его съ огня; если за симъ остаются еще куски плодовъ, то раздави ихъ лопаткою на друшлакѣ; потомъ дай нѣсколько разъ вскипѣть; а чтобъ узнать сварился ли ягодникъ какъ должно, обмокни въ нее указательный палецъ, приложи къ большому пальцу, и если они слипаются не слишкомъ крѣпко, тогда ягодникъ поспѣлъ. Сахару должно класть соразмѣрно плоду, то-есть: на фунтъ плода фунтъ сахару; самаго же чистаго довольно три четверти фунта. По желанію можно также класть въ ягодникъ, когда онъ не совсѣмъ еще сварился, вынутыя изъ плодовъ и истолченыя косточки. Сверхъ того этотъ ягодникъ весьма скоро садится, почему не должно держать его болѣе двухъ мѣсяцевъ.

662) Ягодникъ изъ абрикосовъ зеленыхъ.

Очисти, перемой и обвари кипяткомъ желаемое количество абрикосовъ; остудя въ холодной водѣ, перетри ихъ, и вари, пока сдѣлаются мягкими; вынувъ, дай стечь, и протри сквозь сито; суши протертое на огнѣ, мѣшая лопаткою, пока не останется ни сколько влажности, и она начнетъ приставать къ дну. Увари сахару въ двѣнадцатую степень, столько вѣсомъ, сколько плода, размѣшай въ немъ хорошенько ягодникъ, поставь все на огонь, и давъ только не много закипѣть, сними съ огня, выкладывай въ банки, или засуши, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

663) Ягодникъ брусничный.

Возьми не совсѣмъ спѣлой брусники и вдвое противъ того вѣсомъ самой чистой патоки, которую вари сперва одну на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ сгустѣетъ; потомъ всыпь въ нее брусникy, вари, пока уварится; остудя, выложи въ банку и храни какъ должно.

664) Ягодникъ вишневый.

Возьми вишенъ самыхъ лучшихъ и спѣлыхъ, раздави ихъ и протри сквозь сито, вари потомъ до того, какъ станетъ ихъ въ половину меньше; положи потомъ вариться въ сахарѣ, увареннoмъ въ осьмую степень, полагая фунтъ сахара на два фунта плодовъ.

665) Ягодникъ изъ грушъ русселетъ.

Возьми самыхъ спѣлыхъ грушъ русселетъ, очисти ихъ, вари пока они совсѣмъ сдѣлаются мягки, пропусти сквозь сито протирая; засуши этотъ ягодникъ на огнѣ. Когда онъ будетъ довольно густъ, разведи его съ сахаромъ, увареннымъ въ девятую степень, подогрѣй не давая кипѣть. Для этсго ягодника берется фунтъ сахара на фунтъ плода.

666) Ягодникъ жасминный.

Увари сахаръ въ девятую степень, и когда онъ немного остынетъ и будетъ въ половину горячъ, разведи въ немъ истолченные жасминные цвѣты и протри сквозь сито, полагая на сіе вареніе полтора фунта сахара на фунтъ цвѣтовъ.

КРЕМЫ.

667) Кремъ по италіянски.

Положи въ чашу около бутылки сливокъ, бѣлки и желтки изъ двухъ свѣжихъ яицъ, три ложки сахара толченаго и не много воды померанцевыхъ цвѣтовъ; взбивай голичкомъ, пока сгустѣетъ, выложи на глубокую тарелку, осыпь края толченымъ сахаромъ, чтобъ не расплывались; запеки на горячей золѣ; наложи съ верху крышку тортной сковороды съ жаромъ, смѣшаннымъ съ золою; когда пропечется, остуди и подавай.

668) Кремъ земляничный.

Возьми тарелку свѣжихъ перебранныхъ земляничныхъ ягодъ, ополосни и сотри въ чашкѣ; вари бутылку сливокъ и молока, прибавь сахара, пока уварится половина, дай остынуть немного и положивъ землянику, смѣшай, подбивъ въ это съ горошину заквасы телячьяго желудка; когда кремъ сдѣлается едва тепелъ, пропусти все сквозь сито на фарфоровое или каменное блюдо, поставь на горячую золу, накрой крышкою, на которую также насыпь горячей золы. Когда кремъ сядетъ, поставь въ холодное мѣсто, или на ледъ, до того времени, какъ подавать на столъ.

669) Кремъ для тортовъ.

Возьми бутылку молока, разболтай въ немъ восемь яичныхъ желтковъ съ тремя щепотями крупичатой муки, нѣсколькими крупинами соли и полуфунтомъ сахара, прибавь мелко искрошенной лимонной корки, вари въ печномъ вольномъ духу, мѣшай лопаткою, пока кремъ сгустится. Дай остынуть, сдѣлай изъ тѣста тортной поддонокъ въ тортной сковородѣ, вымазавъ ее масломъ коровьимъ. Тортъ этотъ можетъ быть какой угодно, напримѣръ: миндальный, съ фисташками, или съ сахарнымъ вареньемъ. Запекши тортъ, положи крему, взбивъ его еще съ таковою же мѣрою сливокъ, или съ чухонскимъ масломъ, и запеки.

670) Кремъ горою.

Возьми бутылку хорошихъ сливокъ и взбей голичкомъ въ густую пѣну; размочи съ горошину величиною заквасы телячьяго желудка въ двухъ или трехъ ложкахъ прѣснаго молока; пусти капель шесть воды розовой или померанцеваго цвѣта, выложи на каменное блюдо, и дай время отстояться Тогда посыпавъ сахаромъ отпускай.

671) Кремъ, покрытый гласомъ.

Сдѣлавъ кремъ, выложи на блюдо и покрой гласомъ, сдѣланнымъ изъ толченаго сахара, смѣшаннаго съ взбитымъ яичнымъ желткомъ и нѣсколькими каплями воды померанцевыхъ цвѣтовъ; наложи гласъ довольной толщины, засуши раскаленною лопаткою, державъ оную поодаль, чтобъ не покраснѣло.

672) Кремъ померанцевый.

Взять или однихъ горькихъ померанцевъ, или пополамъ съ лимонами, но ложкою класть больше сахара для уменьшенія горечи; иногда въ этотъ кремъ прибавляютъ кисловатыхъ яблокъ, для чего должно, очистивъ ихъ, истереть на теркѣ и сварить съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ, а если выдетъ густо, развести бѣлымъ виномъ и пропустить сквозь сито.

673) Кремъ по королевски.

Возьми кружку сливокъ, и поставь на огонь, положа туда 16 золотн. сахару; вари ихъ до тѣхъ поръ, пока до половины упрѣютъ, а снявши съ огня влей полкофейной ложки воды изъ померанцеваго цвѣта; положи два взбитые яичные бѣлка, поставь опять на минуту на огонь и мѣшай, а какъ скоро яйцы свярятся, то выложивши все, дай остынуть и подавай.

674) Кремъ изъ бѣлаго вина.

Взять бѣлаго вина бутылку, сорокъ свѣжихъ яицъ, выложить одни желтки въ кастрюлю, положить корицы; полфунта толченаго сахара, а послѣ вина; поставить на камфорку, мѣшать, чтобъ было густо, и какъ поспѣетъ, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, припечь желѣзною раскаленною лопаткою порумянѣе и подавать на столъ.

675) Кремъ кофейный.

Сварить покрѣпче кофе, слить его съ гущи, смѣшать со сливками, и варить все вмѣстѣ на вольномъ жару, чтобъ больше садилось, а какъ станетъ густо, вылить на глубокое каменное блюдо, или въ разныя формы; поставить въ горячую воду, стоящую на мелкихъ угольяхъ, которыми должно осыпать кругомъ и сверху, чтобъ могли хорошенько запечься.

676) Кремъ изъ шоколада.

Взять шоколада, натереть на теркѣ; положить въ кастрюльку немного сахару, яичныхъ желтковъ, истереть хорошенько, влить сливокъ, и смѣшавъ, поставить на камфорку; взбить, чтобъ густо было выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, припечь желѣзною лопаткою, и подавать на столъ.

УБОРКА ДЛЯ ТѢСТА И ТОРТОВЪ.

677) Нонпарель.

Высушивъ въ печи сельдерейныхъ семенъ, истолки и просѣй ихъ сквозь сито; положи въ кастрюлю въ сахаръ, уваренный лиссе; когда соединится, передѣлай въ дробь желаемой величины, и таковую дробь подкрашивай въ какой угодно цвѣтъ.

678) Какъ дѣлать разноцвѣтныя фигуры.

Возьми фунтъ сахара, распусти въ теплой водѣ шесть золотниковъ гумми-адраганту и протри сквозь салфетку, чтобъ было густо. Положи въ иготь, прибавь, истолченный и просѣянный сахаръ, также четвертую долю противъ сего послѣдняго, чистаго крахмала. Все это толки, чтобъ сдѣлалось тѣстомъ, а чтобъ узнать удобно ли оно для дѣланія фигуръ, возьми кусокъ его и тяни: если будетъ тянуться, прибавляй еще сахара съ крахмаломъ; когда тѣсто станетъ отрываться чисто, то готово. Набивай таковаго тѣста въ фигурныя формы, слегка смазанныя хорошимъ прованскимъ масломъ; наполнивъ формы, крѣпко обвяжи. Часа чрезъ два осмотри, застыли ли фигуры, послѣ чего вынимай осторожно, чтобъ не разломились. Наконецъ разкрашивай ихъ посредствомъ кисти какими угодно красками, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПАСТИЛЫ.

679) Пастила фіялковая.

Дай настояться цвѣтамъ фіялковымъ въ жаркомъ мѣстѣ, въ небольшемъ количествѣ теплой воды, пропусти ихъ, выжимая сквозь полотно; прибавь камеди, выложи все въ иготь, всыпь туда же мелкаго сахара, и толки все вмѣстѣ, подсыпая мелкаго сахара до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается удобомѣсимое тѣсто, изъ котораго дѣлай пастилу, какой хочешь фигуры и величины. Въ такое время, когда не бываетъ свѣжихъ фіялковыхъ цвѣтовъ, можно употреблять засушеные и мелко истолченные; впрочемъ поступать по прежнему.

680) Пастила цедровая.

Изотри цедровой корки, пропусти растертое сквозь частое сито, сдѣлай удобомѣсимое тѣсто, размѣшивай съ сахаромъ, прибавя разведенной камеди и изъ таковаго тѣста подѣлай пастилы, произвольной фигуры и величины, и засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

681) Пастила лимонная.

Настой лимонныхъ корокъ въ теплой водѣ, и когда настойка будетъ имѣть вкусъ этого плода, выжми ее чрезъ салфетку, разведи выжатую жидкость гумми-адрагантомъ, выложи все въ чашку, прибавляй сахару до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается удобомѣсимое тѣсто, изъ котораго дѣлай пастилы, засушивая извѣстнымъ образомъ.

682) Пастила шафранная.

На шесть золотниковъ шафрана, разведи шесть же золотниковъ самой чистой камеди и положи туда фунтъ мелкаго сахара; сдѣлай изъ всего того удобомѣсимое тѣсто и дѣлай изъ него пастилы, которыя засушивай по обыкновенному.

683) Пастила шоколадная.

Просѣй сквозь сито двѣнадцать золотниковъ натертаго хорошаго шоколада, всыпь фунтъ мелкаго сахара и положи туда же шесть золотниковъ разведеннаго гумми-адраганта, сдѣлай изъ всего того удобомѣсимое тѣсто, изъ котораго дѣлай пастилы такого вида и величины, какъ заблагоразсудишь.

684) Пастила яблочная.

Взять яблоковъ бѣлыхъ кислыхъ и не очень сочныхъ, испечь ихъ въ горшкѣ въ вольномъ духу, такъ чтобъ цвѣта своего они не потеряли, а потомъ протерши чрезъ сито, бить долго въ липовой или дубовой кадкѣ; положить патоки, сколько кому заблагоразсудится и съ нею бить еще; потомъ подослать полотно, лить на доску и загладя поставить въ самой вольный духъ; если въ одинъ разъ въ вольномъ духу не поспѣетъ, то поставить въ другой разъ, а если и въ одинъ разъ поспѣетъ, то перевернуть на другую сторону, и еще на нее налить и такимъ же образомъ поступать, чтобъ поспѣла, а перевернувъ, непремѣнно ставить въ печь, и потомъ наливать другой слой.

685) Пастила гвоздичная.

Раздави шесть золотниковъ гумми-адраганту; истолки дюжину штукъ самой лучшей гвоздики и сдѣлай изъ того рыхлое тѣсто, прибавя фунтъ мелкаго сахара.

686) Пастила коричневая.

На фунтъ сахару положи шесть золотниковъ гумми-адраганту и кофейную ложку мелко истолченной корицы, и поступай далѣе, какъ сказано ниже о кофейной пастилѣ.

687) Пастила кофейная.

Разведи гумми-адраганту въ небольшомъ количествѣ воды, всыпь туда кофе измолотаго и просѣяннаго, расчитывая по два золотника его на фунтъ сахара и золотникъ гумми; мѣшай все это въ иготи до тѣхъ поръ, пока составится мягкое и удобомѣсимое тѣсто; дѣлай изъ него пастилы, давая онымъ видъ по произволу.

688) Пастилы бѣлыя.

Разведи гумми-адраганту, процѣди, положи лимоннаго сока, или настой корки этого плода, вылей на самый чистый, истолченный и хорошо просѣянный сахаръ, съ нѣсколькими каплями бергамотной эссенціи, смѣшай все вмѣстѣ хорошенько, и сдѣлай изъ того удобомѣсимое тѣсто, изъ котораго дѣлай пастилы, засушая ихъ по обыкновенному.

689) Пастилы à la bouche.

Для этой пастилы прибавь къ гумми-адраганту, разведенному и процѣженному, немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ, два золотника амбровой эссенціи, двѣнадцать зеренъ мускуса, который истолки и просѣй съ фунтомъ самаго лучшаго сахара; изъ всего показаннаго сдѣлай тѣсто, а изъ него подѣлай пастилы. Формы, которыя обыкновенно для дѣланія пастилъ употребляются, бываютъ жестяныя; засушиваютъ пастилы на воздухѣ, лѣтомъ покрывши ихъ.

690) Пастилы изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Разведи гумми-адраганту съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ, и вылей въ иготь; всыпь мелкаго сахара, мѣшай все хорошенько, пока сдѣлается изъ того удобомѣсимое тѣсто, подѣлай изъ него пастилы произвольной фигуры и величины.

691) Пастила яблочная другимъ образомъ.

Взять кислыхъ яблокъ спѣлыхъ, испечь хорошенько, облупить кожу, вынуть сердце, сбивать съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока

тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна. Послѣ того наливать въ тонкіе не большіе ящики, и поставить въ печь въ вольный духъ часа на два; въ другой разъ наливать и опять въ печь поставить, пересыпая не много сахаромъ, ящики же должны быть не высокіе. Когда пастилу пожелаешь дѣлать пышною, то должно прибавлять въ тѣсто бѣлковъ яичныхъ и бѣлокъ взбивать въ пѣну, и мѣшать ихъ съ яблочнымъ тѣстомъ. Такимъ же образомъ можно дѣлать пастилу изъ разныхъ ягодъ, только сперва надобно ихъ въ печи высушить, замазать въ горшокъ, и послѣ протирать сквозь сито.

692) Пастила изъ солодковаго корня.

Разведи выжимки солодковаго корня, прибавь немного анисовой эссенціи, чтобъ дать ему ароматическій вкусъ и духъ, и дѣлай изъ него пастилы.

693) Пастила изъ терновыхъ ягодъ.

Разведи гумми-адраганту въ небольшомъ количествѣ воды, положи ягодника терновыхъ ягодъ, а далѣе поступай какъ предписано.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КОНСЕРВОВЪ.

694) Консервъ коричневый.

Истолки корицы такъ мелко, какъ сахаръ, разведи въ небольшомъ количествѣ очищеннаго сахара, выложи потомъ въ другой сахаръ, уваренный въ четвертую степень уваренія, полагая полфунта корицы на полфунта сахара. Смѣшай все хорошенько и выложивъ въ посудину, храни въ пристойномъ мѣстѣ.

695) Консервъ малиновый.

Набравъ произвольное количество самыхъ лучшихъ и крупныхъ вишенъ, очисти ихъ отъ стебельковъ и косточекъ, вари въ небольшомъ количествѣ воды, и, вынувъ изъ нее, дай стечь. Потомъ раздави и засуши, положи въ нихъ нѣсколько горстей малины, или сока этихъ ягодъ. Вари все вмѣстѣ въ сахарѣ, уваренномъ въ двѣнадцатую степень уваренія, помѣшивая безпрестанно, пока сахаръ сдѣлается на поверхности подобенъ стеклу. Тогда вы-

кладывай варенье въ формы, остуди, разрѣжь дощечками, сберегай до востребованія.

696) Консервъ малиновый другимъ образомъ.

Нѣкоторые при вареніи малиноваго консерва примѣшиваютъ къ малинѣ четвертую долю смородины, раздавя все вмѣстѣ, процѣдя и уваривая въ третью долю. Наконецъ варятъ все въ сахарѣ, уваренномъ во вторую степень уваренія, полагая сахару столько же, сколько взято самаго плода.

697) Консервъ вишневый.

Возьми произвольное количество обваренныхъ вишень, выжми изъ нихъ сокъ, самую густую часть его, вари до тѣхъ поръ, какъ останется только третья доля. Потомъ смѣшай съ сахаромъ, уваренымъ въ девятую степень, полагая его столько же, сколько плода; разлей въ бумажныя формы; когда застынетъ, разрѣзывай на небольшіе кусочки.

698) Консервъ гранатный.

Набравъ произвольное количество спѣлыхъ гранатъ, обрѣжь съ нихъ тѣло, выдави изъ него сокъ, примѣшай мелкаго сахару, и разогрѣвай все до тѣхъ поръ, пока сахаръ совсѣмъ разойдется. Тогда увари еще сахаръ въ третью степень уваренія, и снявъ его съ огня, вылей въ него гранатовый сокъ. Когда все это достаточно огустѣетъ, переложи въ чистую банку и храни до употребленія. Многіе дѣлаютъ гранатовый консервъ еще такимъ образомъ: что перевариваютъ сокъ до того, что останется его только половина, и тогда уже разводятъ его съ сахаромъ, уваренымъ въ четвертую степень.

699) Консервъ жасминный.

Возьми жасминныхъ цвѣтовъ сколько заблагоразсудишь, истолки и протри сквозь сито; положи въ сахаръ, уваренный въ осьмую степень уваренія и въ половину уже холодный, разчитывая по полчетверти фунта цвѣтовъ на каждый фунтъ сахара; разложи по формамъ, остуди; наконецъ разрѣжь ломтиками и храни.

700) Консервъ изъ терновника.

Взявъ произвольное количество терновниковыхъ ягодъ, вычисти изъ нихъ зерны и вари до тѣхъ поръ, какъ онѣ расползутся; пропусти, протирая сквозь сито, увари до третьей доли и выложи въ сахаръ, уваренный въ осьмую степень, полагая его столька же, сколько плода; дай всему нѣсколько разъ вскипѣть, выложи въ формы, остуди и разрѣжь на кусочки произвольной величины.

701) Консервъ фисташковый.

Истолки фисташекъ подливая нѣсколько лимоннаго сока; разведи потомъ въ сахарѣ, уваренномъ въ осьмую степень, когда онъ начнетъ бѣлѣть. Обыкновенно полагается фунтъ сахара на четверть фунта фисташекъ.

702) Консервъ фіялковый.

Возьми фіялковыхъ цвѣтовъ, хорошенько ощипанныхъ, истолки, протри сквозь салфетку, положи въ сахаръ, уваренный въ шестую степень; снявъ его съ огня, размѣшай все хорошенько, положи туда не много лимоннаго сока; разложи потомъ консервъ по формамъ, и остудивъ, разрѣжь на кусочки произвольной величины и фигуры.

703) Консервъ лимонный.

Увари сахаръ въ осьмую степень, положи въ него истертой лимонной корки; когда все это въ половину остынетъ, размѣшай сахаръ, и если увидишь, что онъ станетъ сгущаться, разложи по формамъ и поступай потомъ, какъ съ прочими консервами.

704) Консервъ лимонный бѣлый.

Возьми самаго чистаго и лучшаго сахара, увари его въ осьмую степень, сними съ огня, и влей въ него не вдругъ, но въ нѣсколько разъ и мѣшая безпрестанно, лимоннаго сока, пока консервъ сдѣлается довольно бѣлъ. Тогда выложи его въ формы и поступай, какъ съ другими консервами.

705) Консервъ шафранный.

Увари произвольное количество сахара въ осьмую степень, положи въ него истолченнаго мелко шафрана столько, чтобъ сахаръ принялъ шафранный цвѣтъ, и потомъ засуши въ жаркомъ мѣстѣ.

706) Консервъ шенталовый.

Сдѣлай обыкновеннымъ образомъ варенье изъ шенталы, сгусти его, мѣшая хорошенько въ кастрюлѣ, разведи сахаромъ, увареннымъ въ девятую степень, выложи въ формы, сдѣланныя изъ бумаги, и когда консервъ остынетъ, разрѣзывай его по произволенію. На фунтъ засушеннаго тѣста клади четыре фунта сахара.

707) Консервъ шоколадный.

На полфунта сахара, увареннаго въ осьмую степень, разведи шесть золотниковъ истертаго шоколада, выложи все это въ формы; поступай потомъ, какъ съ другими консервами.

708) Консервъ миндальный.

Взять четверть фунта сладкаго миндаля, обварить и истолочь. Во время толченія подливать немного лимоннаго сока, и смѣшивать, какъ можно лучше; сдѣлавъ это, на упомянутую четверть ф. миндаля, свари фунтъ сахара до девятой степени уваренія, который сними съ огня, и когда онъ станетъ бѣлѣть, положи въ него миндаль; смѣшай все вмѣстѣ, какъ можно лучше, и когда консервъ начнетъ сгущаться, вылей въ формы, и потомъ поступай по сказанному.

709) Консервъ орѣховый.

Изрѣжь орѣховыя ядра полосочками, обваривъ ихъ сперва кипяткомъ, смѣшай съ сахаромъ, увареннымъ въ девятую степень, который не много остуди. Напитай хорошенько орѣховыя ядра сахаромъ, выложи потомъ въ формы, и когда консервъ застынетъ, разрѣжь его дощечками, и храни. На одну осьм. ф. орѣховыхъ ядръ полагается обыкновенно фунтъ сахара.

710) Консервъ персиковый.

Свари персики ягодникомъ, протри сквозь сито, засуши и потомъ разведи въ сахарѣ, сваренномъ въ девятой степени уваренія. Потребно фунтъ сахара на четверть фунта ягодника.

711) Консервъ изъ воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Увари сахаръ въ девятую степень и когда онъ начнетъ бѣлѣть, влей въ него достаточное количество воды померанцевыхъ цвѣтовъ,

чтобъ такимъ образомъ дать консерву померанцевый вкусъ. Потомъ выложи все въ бумажныя формы, и разрѣзывай, когда совсѣмъ остынетъ, въ кусочки произвольной величины и фигуры.

712) Консервъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Изруби померанцевыхъ цвѣтовъ, надави въ оные лимоннаго сока, разведи въ сахарѣ, уваренномъ въ девятую степень уваренія, полагая фунтъ его на четыре фунта цвѣтовъ. Дай имъ взять нѣсколько сахара, и выложи въ форму, дабы засушить въ жаркомъ мѣстѣ, и употреблять когда понадобится. За неимѣніемъ самыхъ цвѣтовъ, можно вмѣсто ихъ употреблять густой ягодникъ, которой разводить въ сахарѣ, уваренномъ въ четвертую степень.

713) Консервъ померанцевый.

Взявъ произвольное количество померанцевъ, изотри корки, положи въ уваренный въ девятую степень сахаръ, когда онъ будетъ въ половину уже холодный, вымѣшай, и когда станетъ сгущаться, разложи по формамъ, и поступай по обыкновенному.

714) Консервъ розовый.

Возьми бѣлыхъ розъ самыхъ свѣжихъ, ощипи и изруби весьма мелко, полагая ихъ на фунтъ сахара три золотника. Когда сахаръ уварится въ девятую степень, сними его съ огня и дай остынуть. Потомъ положи въ него розы, и мѣшай ихъ нѣсколько разъ въ кастрюлѣ кругомъ, послѣ чего дѣлай консервъ.

715) Консервъ смородинный.

Набравъ достаточное количество самой спѣлой смородины, выдави изъ нее сокъ, дай ему немного постоять, сцѣди самую жидкость, и возьми только гущу, увари ее до третьей доли; смѣшай съ сахаромъ, увареннымъ въ осьмую степень, полагая его столько-же сколько плода. Наконецъ выложи въ формы, и когда остынетъ, разрѣжь консервъ на кусочки произвольной величины и желаемой фигуры.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ МАРМЕЛАДОВЪ.

716) Мармеладъ грушевый.

Взявъ произвольное количество грушъ, вари ихъ въ водѣ, пока сдѣлаются мягки. Потомъ выложи въ холодную воду, и вынимая,

облупи кожу, протри груши сквозь сито, подавливая лопаткою. Положи этотъ мармеладъ въ тазъ, свари до сгущенія. Возьми столько же сахару, сколько мармелада, развари въ сиропъ и очисти; увари большимъ перле и положи въ него тѣсто грушевое, и вымѣшай. Когда все это соединишь, положи тѣсто въ формы.

717) Другимъ образомъ грушевый мармеладъ.

Отваривъ какія угодно груши, сложи ихъ въ холодную воду, облупи кожу и протри сквозь сито. На фунтъ грушеваго тѣста развари три четверти фунта сахару большимъ перле, вымѣшай и вари на маломъ огнѣ, не допуская кипѣть, пока сгустѣетъ. Снявъ съ огня, остуди, и обсыпавъ мелкимъ сахаромъ, складывай въ банки; когда мармеладъ въ нихъ остынетъ, завяжи банки покрѣпче и храни въ пристойномъ мѣстѣ.

718) Мармеладъ земляничный.

Развари большимъ перле два фунта сахара; снимая съ огня, положи въ него фунтъ отборныхъ ягодъ, протертыхъ сквозь сито деревянною ложкою; вымѣшай, чтобъ ягоды съ сахаромъ соединились; сложи въ банки, и когда мармеладъ остынетъ, завяжи покрѣпче и храни въ надлежащемъ мѣстѣ.

719) Мармеладъ лимонный.

Взявъ произвольное количество лимоновъ, обрѣжь у оныхъ твердое съ концевъ, разрѣжь на четверо, и выдави сокъ на тарелку; потомъ положи четвертинки въ кипящую воду, и вари, пока кожа сдѣлается мягка; выложи въ холодную воду, а потомъ давъ стечь, протри сквозь чистое проволочное сито, или истолки въ иготи. Тогда протри сквозь обыкновенное сито, подавливая крѣпко лопаткою. На полфунта этого мармелада развари фунтъ сахара маломъ перле, смѣшай съ мармеладомъ; приставь на огонь, чтобъ вскипѣло разъ семь или восемь, и, когда остынетъ въ половину, складывай въ банки и, завязавъ ихъ храни до востребованія.

720) Мармеладъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Набери сколько угодно померанцевыхъ цвѣтовъ, очисти ихъ отъ желтыхъ частей и хвостиковъ, клади въ продолженіе очищенія въ холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ одного лимона; потомъ вари цвѣты въ другой водѣ, пока размякнутъ, выдавивъ еще сокъ изъ лимону; остуди и продави сквозь полотенце, а если сего сдѣлать невозможно, истолки. На фунтъ цвѣтовъ развари два съ половиною фунта сахара большимъ перле и смѣшай съ протертыми цвѣтами; подержи не много на огнѣ, сложи въ банку и храни.

721) Мармеладъ миндальный.

Протри сквозь сито шесть фунтовъ малины и увари протертое до половины; развари потомъ три фунта сахара до суфле, смѣшай съ малиною, и дай вскипѣть десять или двѣнадцать разъ, размѣшай достаточно лопаткою, сложи мармеладъ въ банки еще горячій, завяжи посудину, когда мармеладъ остынетъ, и храни въ пристойномъ мѣстѣ до востребованія.

722) Мармеладъ фіялковый.

Возьми фунтъ цвѣтовъ маткиной душки, перебери, ощипи и истолки ихъ; развари три фунта сахара первымъ перле, положи въ него цвѣты, вымѣшивай все, держа на маломъ огнѣ, пока вскипитъ разъ пять или шесть, и складывай наконецъ горячій въ банку; когда же мармеладъ остынетъ, завяжи банку и храни до востребованія въ пристойномъ мѣстѣ.

723) Мармеладъ миндальный.

Возьми произвольное количество зеленаго миндаля въ кожѣ, пока еще въ немъ косточки не отвердѣли, сними мошокъ щелокомъ, сложи въ холодную воду, развари въ водѣ до мягкости; потомъ вынь миндаль изъ воды, раздави или истолки, и протри сквозь сито; протертое положи въ тазъ и вари, пока тѣсто не станетъ приставать въ тазу, не забывая между тѣмъ безпрестанно мѣшать лопаткою, чтобъ не пригорѣло. За симъ возьми сахару столько же, сколько вѣсомъ тѣста, увари до кассе, положи въ него тѣсто и вымѣшивай, держа на самомъ огнѣ, но не допуская кипѣть. Сдѣлавъ все это, сложи мармеладъ въ банки, которыя наконецъ завяжи.

724) Мармеладъ изъ малины.

Развари фунтъ сахара и положи въ него малину, приготовленную слѣдующимъ образомъ: отобравъ ягодъ два фунта, протри

сквозь сито въ кисель, вари его особливо на огнѣ, пока будетъ приставать къ тазу; тогда выложи въ сиропъ, дай нѣсколько разъ вскипѣть, мѣшая безпрестанно, послѣ складывай въ банку.

725) Мармеладъ айвовый.

Взявъ произвольное количество айвы, вари въ водѣ, пока сдѣлается мягка, и потомъ выложи въ холодную воду. Когда совершенно остынетъ, разрѣжь каждый плодъ на четверо, очисти кожу и, выкинувъ сѣменники, протри сквозь сито. Приставь протертое на огонь и вари, пока довольно сгустится. Возьми столько же сахару, сколько мармелада или киселя айвнаго, развари сыропъ, вмѣшай въ него мармеладъ, и, когда начнетъ закипать, сними съ огня, остуди и сложи въ банки.

726) Мармеладъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Желая приготовить мармеладъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, положи фунтъ съ четвертью сахара съ одною бутылкою воды, вари, снимая пѣну и увари до суфле. За тѣмъ положи въ него померанцевые цвѣты, приготовленные такимъ образомъ: нащипавъ полфунта померанцевыхъ цвѣтовъ, вари ихъ четверть часа въ водѣ, сними съ огня, брось въ нихъ щепотку квасцовъ, приставь на огонь въ другой воды, и, когда она закипитъ, выдави въ нее сокъ изъ лимона; вычерпавъ ложкою померанцевые цвѣты, положи въ эту воду, и вари, пока размякнутъ; послѣ того выложи ихъ на полчаса въ холодную воду, въ которую пущено немного лимоннаго сока. Послѣ выложи въ вышесказанный сиропъ, перемѣшай, держа на умѣренномъ огнѣ и не допуская кипѣть, сложи въ банку, и, когда остынетъ, посыпь сверху толченымъ сахаромъ, завяжи банку и храни въ пристойномъ мѣстѣ.

727) Мармеладъ изъ земляники.

Возьми полфунта земляники, перемой, дай стечь на ситѣ и протри сквозь него. Приставь на огонь полфунта сахара съ рюмкою воды, развари и сними пѣну; увари сахаръ, пока оный будетъ прясться, положи въ него протертую землянику, убавь огня, чтобъ не вскипѣло, мѣшая безпрестанно, и поваривъ еще нѣсколько, складывай въ банки и храни.

728) Мармеладъ барбарисный.

Развари полтора фунта сахара въ сиропъ, пока начнетъ прясться, тогда положи въ него барбарисъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: фунтъ этихъ ягодъ, очищенныхъ отъ сѣменъ, положи въ тазъ съ рюмкою воды, развари въ кисель, протри сквозь сито крѣпко, чтобъ все прошло, а въ ситѣ остались бы только однѣ кожицы, протертое поставь на огонь и вари, мѣшая до тѣхъ поръ, какъ начнетъ приставать къ тазу; тогда вылей сиропъ, перемѣшай, вари до закипанья, сними съ огня, складывай въ банки, и, давъ мармеладу остынуть, завяжи и храни до востребованія.

729) Мармеладъ изъ абрикосовъ простой.

Возьми шесть фунтовъ абрикосовъ не очень спѣлыхъ, искроши ихъ, какъ можно мельче, сложи въ тазикъ, косточки перебей, съ ядеръ облупи кожу, изрѣжь ядра въ половинки, и смѣшай съ крошеннымъ абрикоснымъ мясомъ, приставь потомъ тазикъ на огонь, положи въ него полтора фунта сахара, мѣшай ложкою, чтобы не пригорѣло, снимай иногда съ огня и перетирай ложкою; поступай такъ до тѣхъ поръ, пока мармеладъ, взятый между пальцевъ, будетъ нѣсколько склеиваться. Тогда остудивъ, складывай въ банки, которыя храни въ пристойномъ мѣстѣ.

730) Мармеладъ изъ зеленаго винограда.

Обобравъ произвольное количество ягодъ, приставь на огонь въ горячей водѣ. Когда виноградъ начнетъ блѣднѣть и всплывать на верхъ, влей не много холодной воды, сними съ огня и накрой, чтобъ онъ принялъ свой зеленый цвѣтъ. Когда же за симъ вода, въ которой виноградъ варенъ, довольно остынетъ, выложи ягоды на сито, дай водѣ стечь и протри сквозь сито деревянною ложкою. Протертое приставь въ тазу съ равнымъ вѣсомъ сахара, и вари, пока мармеладъ этотъ, захваченный между пальцевъ, будетъ ихъ немного склеивать; тогда, давъ мармеладу остынуть, складывай въ банки, завяжи и храни до востребованія.

731) Мармеладъ сливный.

Возьми произвольное количество самыхъ спѣлыхъ сливъ, вынь изъ нихъ косточки и вари мясо на огнѣ съ малою долею воды

до тѣхъ поръ, какъ разварится въ кисель; протри сквозь сито; протертое приставь на огонь, и вари до тѣхъ поръ, какъ станетъ приставать къ тазу. Между тѣмъ возьми сахару столько же, сколько сливъ, развари съ водою въ сиропъ, снимай пѣну, увари до кассе, положи въ него сливный кисель, перемѣшай все достаточно, и вари, пока станетъ закипать; тогда, давъ остынуть, сложи въ банку, засыпь сверху толченымъ сахаромъ, завяжи покрѣпче и храни въ пристойномъ мѣстѣ.

732) Мармеладъ грушевый.

Возьми нужное количество сливъ, вари ихъ въ водѣ, пока сдѣлаются мягки; облупи съ нихъ кожу, мясо протри сквозь сито, и вари на огнѣ, пока начнетъ приставать къ тазу; свѣсь этотъ кисель и положи столько же вѣсомъ сахару въ другой тазъ; распустивъ водою, вари, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сахаръ начнетъ прясться; тогда положи въ него грушевый кисель, перемѣшай и когда начнетъ закипать, сними съ огня, остуди, сложи въ банки, сверху посыпь толченымъ сахаромъ, завяжи и храни до востребованія.

733) Мармеладъ изъ неспѣлаго винограда.

Возьми четыре фунта винограда, начинающаго уже поспѣвать, сними съ гроздовъ и положи въ кипящую воду, чтобъ обварился и позеленѣлъ. Когда ягоды всплывутъ на поверхность воды, надобно тазъ снять съ огня, накрыть блюдомъ и поставить на два часа въ горячую золу. Если ягоды окажутся недовольно зелены, должно приставить ихъ на огонь, потомъ въ той же водѣ дать остынуть и, откинувъ на рѣшето дать стечь; протереть сквозь сито; протертое сгустить и тотчасъ выложить изъ таза, чтобъ не заимствовало вкуса отъ мѣди. Потомъ свѣсь этотъ кисель, и, взявъ столько же сахару, увари его до кассе, смѣшай съ киселемъ, провари, не давая однако же вскипать, сложи горячій въ банки, остуди, завяжи и храни до востребованія.

734) Мармеладъ вишневый.

Возьми восемь фунтовъ лучшихъ вишенъ, вынь изъ нихъ косточки и разваривай въ кастрюлѣ, чтобъ совсѣмъ распались. Развари четыре фунта сахару, положи въ него ягоды, вымѣшай лопаткою,

приставь на огонь, увари еще гуще, складывай въ горшки, и сверху посыпь мелкимъ сахаромъ. Не надобно держать этотъ мармеладъ на огнѣ долго, ибо онъ отъ того чернѣетъ; для этого сахаръ съ вишнями надобно приставлять на большой огонь, и завязывать горшки или банки уже тогда, когда мармеладъ совершенно остынетъ, какъ и дѣлается обыкновенно.

735) Мармеладъ айвовый.

Надобно брать сахару фунтъ на фунтъ противъ плодовъ, которые приготовить обыкновеннымъ образомъ. Потомъ надѣлать изъ бумаги коробочекъ, которыя не должны быть выше толщины мизинца; напитать донышки коробочекъ хорошимъ прованскимъ масломъ, и положить въ нихъ приготовленнаго мармелада, но такъ, чтобъ треть вышины осталось порожнею, расправивъ между тѣмъ мармеладъ сколько можно ровнѣе. За симъ поставь коробочки на мѣдномъ листѣ въ вольный духъ въ печи; когда мармеладъ засохнетъ, выложить его на мѣдный листъ, оборачивая коробочки вверхъ дномъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ сквозь сито и засушить достаточно. Этотъ мармеладъ разрѣзываютъ въ куски для украшенія десертныхъ блюдъ съ плодами и для дѣланія пирамидъ, и проч.; надобно держать его въ бумажныхъ коробочкахъ въ самомъ сухомъ мѣстѣ, иначе онъ отсырѣетъ и испортится.

736) Мармеладъ яблочный.

Возьми произвольное количество хорошихъ спѣлыхъ яблокъ, положи ихъ въ кипящую воду, и вари, пока сдѣлаются мягки; тогда выложи въ холодную воду и сними съ нихъ кожу. Протри яблоки сквозь сито, подавливая ложкою; протертое приставь въ тазѣ на огонь и вари, пока тѣсто довольно сгустится. На фунтъ тѣста развари фунтъ сахара большимъ перле, положи въ него тѣсто, мѣшай, пока оно хорошо соединится съ сахаромъ; приставь на огонь, и повари, не давая однако же кипѣть, и продолжай мѣшать. Снявъ съ огня, когда въ половину остынетъ, складывай въ банки, и посыпь сверху толченымъ сахаромъ. Банокъ не должно завязывать, пока совсѣмъ не остынетъ.

737) Мармеладъ смородинный.

Вари три фунта красной или бѣлой смородины въ штофѣ воды, чтобъ она вскипѣла разъ пять или шесть, пока наконецъ растрес-

кается; тогда протри ягоды сквозь сито и отложи особливо; подави лопаткою, чтобъ собрать больше соку; развари фунтъ сахару большимъ перле, положи въ него протертую смородинную гущу, повари вмѣстѣ, мѣшая лопаткою, чтобъ вскипѣла разъ четырнадцать или пятнадцать, складывай мармеладъ въ банку и, когда остынетъ, завязавъ оную, храни въ холодномъ мѣстѣ.

738) Мармеладъ абрикосный.

Набери произвольное количество не совсѣмъ еще спѣлыхъ абрикосовъ; если они росли на открытомъ воздухѣ то облупи съ нихъ кожу; но когда изъ шпалерника, то нарѣжь плоды самыми тонкими ломтиками; возьми сахару фунтъ на фунтъ, или три четверти фунта сахара на фунтъ абрикосъ, истолки его и пересыпь имъ абрикосы въ тазикѣ. Мармеладъ этотъ приготовляется на огнѣ, или въ горячей печи; огонь долженъ быть силенъ. Во время же варенья должно мѣшать ложкою, чтобъ не пригорѣло, и когда начнетъ сгущаться, тотчасъ же снять съ огня, чтобъ растереть лопаточкою куски; потомъ поставить опять на огонь и дать нѣсколько разъ вскипѣть, послѣ чего переложить варенье въ банки, которыя завязать и хранить въ пристойномъ мѣстѣ.

739) Мармеладъ лимонный.

Взявъ произвольное число лимоновъ, очисти ихъ, разрѣжь каждый на четыре части и выдави немного сока на тарелку; потомъ положи лимоны въ кипятокъ и вари до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки; тогда переложи въ холодную воду и, когда со всѣмъ остынутъ, откинь на сито и дай стечь водѣ, нѣсколько ихъ придавливая. Потомъ истолки ихъ, чтобъ сдѣлались самымъ мягкимъ тѣстомъ и протри сквозь сито ложкою, чтобъ сколько можно болѣе имѣть мармелада. На полфунта сего мармелада свари фунтъ сахара малымъ перле, положи въ него мармеладъ и мѣшай; дай семь или восемь разъ вскипѣть, и, какъ въ половину остынетъ, сложи въ банки, завяжи и храни до востребованія въ пристойномъ мѣстѣ.

740) Мармеладъ барбарисный.

Возьми два фунта отборныхъ барбарисныхъ ягодъ, положи ихъ въ тазикъ съ двумя рюмками воды и вари, пока ягоды перелопаются; тогда протри сквозь сито, чтобъ гуща прошла, а сѣмечки

остались въ ситѣ; приставь гущу на огонь и свари до сгущенія, мѣшая безпрестанно, чтобъ воспрепятствовать приставать къ тазу. Развари три фунта сахара большимъ перле, сними съ огня, положи въ него кисель барбарисный, дай ему соединиться съ сахаромъ, мѣшай все довольно, приставь снова на огонь и продолжай мѣшаніе до тѣхъ поръ, какъ вареніе приблизится къ закипанію; тогда сними съ огня, остуди, складывай въ банки, завяжи и храни до востребованія.

ХЛѢБЪ, БУЛКИ, СУХАРИ, КУЛИЧИ, КРЕНДЕЛИ, БАБЫ, ПАСХИ.

741) Ржаный хлѣбъ.

Въ квашнѣ всегда надобно оставлять небольшой кусокъ тѣста. Просѣявъ пудъ муки съ вечера, взять тепловатой воды, развесть ею тѣсто, которое оставалось въ квашнѣ, прибавить муки, чтобы растворъ не былъ очень густъ и стекалъ съ весла; покрыть квашню холстомъ, поставить къ печи, а если холодно, то на печь, подложивши только доску, чтобы не было очень горячо; въ 3 часа утра прибавить еще муки, размѣшать хорошенько весломъ, т. е. претворить, а въ 8 часовъ замѣсить и вымѣшать весломъ или рукою. Если тѣсто хорошо вымѣшано, то оно отстаетъ отъ весла.

Пока тѣсто поднимается, затопить печь; перекатать тѣсто въ хлѣбы, положить въ чашки, для этого приспособленныя, дать имъ подняться и посадить въ печь. Нельзя опредѣлить времени, сколько нужно сидѣть хлѣбамъ въ печи, смотря потому, велики хлѣбы или малы, круты или жидки; лучше мѣсить круто и дѣлать небольшіе хлѣбы. Узнавать, готовы ли хлѣбы, можно по ихъ легкости.

742) Заварный хлѣбъ.

Просѣявъ муку, заварить ее поутру кипяткомъ, положить кислаго тѣста для закваски, разбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто до вечера, и тогда прибавить муки; утромъ же на другой день претворить и поступать, какъ выше сказано.

743) Ситный хлѣбъ.

Просѣй ржаную муку сквозь частое сито, сдѣлай опару, какъ сказано о булкахъ на пшеничной мукѣ, замѣси поутру ржаною

мукою и, когда тѣсто выходится хорошо, скатай его и положи въ чашки, дай подняться, помажь квасомъ, посыпь анисомъ и посади въ печь.

744) Кислосладкій хлѣбъ.

Нужно три дня, чтобы поспѣлъ этотъ хлѣбъ. На 22 фунта просѣянной сквозь частое сито, ржаной муки возьми 20 стакановъ кипятку. Въ первый день утромъ съ вышесказанною водою смѣшай столько муки, чтобы ложка стояла въ тѣстѣ, бей веселкою, пока тѣсто не станетъ болѣе приставать къ веселкѣ, закрой, поставь въ теплое мѣсто, пока простынетъ. Въ тотъ же день, всыпь остальную муку и вымѣшай хорошенько тѣсто; на другой день опять вымѣси, положи кусокъ закваски и кусокъ дубовой коры; около обѣденнаго времени еще вымѣси, а также и вечеромъ. Закваска и кора остаются въ тѣстѣ до утра третьяго дня, когда ихъ нужно вынуть; вымѣси тѣсто утромъ и предъ обѣдомъ, прибавь 2 горсти сухой мелкоизрубленной померанцевой корки, немного тмину, меду, или патоки, чтобы хлѣбъ не скоро черствѣлъ, положи соли, 2 ложки дрожжей. Сваляй хлѣбы, вымажь яйцомъ, посыпь тминомъ, посади въ печь, дай сидѣть 2 часа; по прошествіи этого времени задніе хлѣбы пересади ближе къ устью печки, а передніе отодвинь назадъ.

745) Лифляндское тѣсто для булокъ.

Сдѣлать опару изъ 1 фунта муки на горячей водѣ и полуторѣ столовой ложки хорошихъ дрожжей, поставь въ теплое мѣсто; между тѣмъ, высыпавъ на пирожную доску фунта 3 муки, сдѣлать въ ней ямку, посолить немного, влить воды, прибавить 2 фунта хорошаго коровьяго масла и дюжину сырыхъ яицъ, и изъ всего этого замѣсить тѣсто, къ которому можно прибавить еще яицъ, если тѣсто будетъ слишкомъ круто.—Потомъ, перевалявъ его раза два, смѣшать съ приготовленною опарою, раздѣлить, перевалять еще раза три, а послѣ того, посыпавъ салфетку мукою, выложить въ нее тѣсто, закрыть и оставить такъ часовъ на 10 или на 12, пока оно взойдетъ.—Тогда, вынувъ его изъ салфетки, обсыпать мукою, раскатывать до трехъ разъ, перегибая одну часть на другую, и оставь еще часа на два устояться.—Потомъ передѣлать въ булки и печь.

746) Тѣсто для булочекъ.

Возьми крупичатой муки 10 фунтовъ, сдѣлай опару на теплой водѣ или молокѣ и, когда опара поднимется, посоли и замѣси тѣсто; положи въ него, если угодно, 1 ф. коровьяго масла и 5—6 яицъ; дай выходиться, передѣлай въ булки и сажай въ печь.

747) Тѣсто для булочекъ.

Можно приготовлять тѣсто для булокъ еще такъ: 6 чашекъ парнаго молока, 2 чашки коровьяго растопленнаго масла, чашку дрожжей, чашку воды, замѣси на этомъ тѣсто, завяжи его въ мокрую салфетку и опусти въ холодную воду, въ которой держи, пока тѣсто не поднимется вверхъ. Вынь изъ салфетки, прибавь 2 чашки мелкаго сахару, переваляй хорошенько, надѣлай маленькихъ булочекъ, посади ихъ на желѣзный листъ, дай подняться, помажь яйцами и посади въ печь.

748) Тѣсто для булокъ.

Возьми штофъ молока, 2 горсти муки, двѣ ложки дрожжей, вымѣшай хорошенько и поставь въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, прибавь 1 фунтъ масла, 4 яйца, сметаны, посоли, замѣси тѣсто и дай ему нѣсколько разъ подняться; тогда раскатай, сдѣлай булки и посади въ печь.

749) Тѣсто для булокъ.

Вскипятить 4 стакана молока, вылить его на 2 стакана муки, размѣшать и дать остынуть; тогда влить дрожжей, размѣшать, дать подняться; влить 2 стак. теплаго молока и столько муки, чтобы вышло густое тѣсто, которое мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ прилипать къ рукамъ; передѣлать это тѣсто въ булки, дать имъ подняться и испечь.

750) Куличъ.

Вскипятить полтора стакана молока, заварить имъ полтора стак. муки, размѣшать хорошенько, остудить; влить полстакана дрожжей, дать подняться. Тогда положить въ растворъ 15 желтковъ, до бѣла стертыхъ съ 1 четверт. ф. сахару и 15 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; дать еще подняться. Влить около стакана масла, всыпать муки столько, чтобы вышло густое тѣсто (около 3 съ полов.—4

ф. муки), выбить лопаткою хорошенько, прибавить очищеннаго изюму, положить въ форму, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, дать подняться и поставить въ печь.

751) Еще куличъ.

Поставить опару изъ 1 фунта муки на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрожжей и полутора стакана парнаго молока. Когда опара подымется, тогда замѣси тѣсто; прибавь 1 фунтъ растопленнаго коровьяго масла, 10 яицъ, по вкусу соли, полфунта очищеннаго и искрошеннаго сладкаго миндалю, 1 ф. перемытаго и вычищеннаго изюму, четверть фунта перебранной коринки и четверть фунта мелкаго сахару. Замѣсивъ тѣсто, положи въ форму, дай подняться и поставь въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 5 фунтовъ.
Дрожжей 3 ложки.
Парнаго молока полтора стак.
Масла 1 ф.
Яицъ 10 шт.
Миндалю полфунта.
Изюму 1 ф.
Коринки четв. ф.
Сахару мелкаго четв. ф.

752) Куличъ другимъ манеромъ.

Замѣсивъ крутое тѣсто изъ двухъ стакановъ теплой, какъ парное молоко, воды и двухъ ложекъ хорошихъ дрожжей, дай ему взойти; и тогда разведи 4 стаканами воды, опять дай взойти; прибавь въ него полфунта коровьяго масла, 6 свѣжихъ яицъ, толченой корицы, гвоздики, чашку мелкаго сахару и разминай руками часъ времени или болѣе. Потомъ, сдѣлавъ изъ такого тѣста куличъ, дай ему разстояться, вымажь яйцами, обсыпь рубленымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, убери по мѣстамъ коринкою и изюмомъ, и испеки.

ВЫДАТЬ.

Муки до 4 фунтовъ.
Масла полфунта.
Яицъ 6 штукъ.
Корицы, гвоздики.
Миндалю полфунта.
Сахару мелкаго 1 чайную ложку.

753) Булки.

Сдѣлать опару изъ полуфунта муки, 3 стакановъ молока, дрожжей (до 1 стакана), дать подняться; тогда положить 12 — 15 желтковъ стертыхъ до бѣла съ полуф. сахару, 2 стак. масла, всыпать муки фунта 4, замѣсить, выбить хорошенько лопаткой; дать

подняться, разложить въ формочки; дать еще разъ подняться и поставить въ печь.

754) Булки.

Сдѣлать опару изъ 2 съ полов. ф. муки, 1 стак. дрожжей и 1 бут. теплаго молока; когда поднимется, положить полф. сахару, соли, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать муки фунта 3 съ полов. — 4 съ полов., положить 4 стакана взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, передѣлать въ булочки, дать еще разъ подняться и поставить въ печь.

755) Бріошь.

Приготовить опару и тѣсто, какъ сказано въ № 94 поставить на 6 часовъ въ теплое мѣсто, и, когда тѣсто поднимется на столько, сколько его было сперва, тогда вымѣсить тѣсто и поставить въ болѣе холодное мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Вымазать форму масломъ, положить въ нее вымѣшанное тѣсто, дать подняться, смазать яйцомъ и поставить въ печь. Когда бріошь зарумянится, тогда покрыть его бумагой и дать сидѣть полтора—2 часа.

ВЫДАТЬ.

Муки 2 съ полов. фунта.
Масла 2 ф.
Яицъ 20—24 шт.
Дрожжей.
Сахару четверть ф.
Соли; цедру съ 1 лимона.

756) Бріошь итальянскій.

Дрожжи развесть теплыми сливками, прибавить 6 яицъ, масла, сахару, соли, вылить смѣсь въ муку, выбить лопаткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить опять лопаткой, дать подняться во второй раэъ, опять выбить, положить 4 яйца, размѣшать, выложить въ форму, дать подняться на столько, сколько положено тѣсто, и испечь, какъ сказано въ № 755.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 фунтъ.
Масла пол. ф.
Яицъ 10 штукъ.
Сахару четверть фунта.
Дрожжей.
Сливокъ пол. бутылки.

757) Сухари.

Поставить опару изъ 2 фунтовъ муки, 3 стак. сливокъ и дрожжей; когда поднимется, выбить тѣсто лопаткой, положить 6 яицъ,

соли, 3 осьм. ф. сахару, полф. масла, ф. остальную муку, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ прилипать къ рукамъ; дать подняться, передѣлать въ булочки, поставить въ печь минутъ на 15; вынуть, остудить слегка, изрѣзать сухарями и засушить.

ВЫДАТЬ.

Муки 5 фунтовъ.
Сливокъ 3 стак.
Яицъ 6 штукъ.
Сахару 3 осьм. фунта.
Масла пол. ф.
Соли 1 чайную ложку.

758) Сухари иначе.

Сдѣлать опару изъ 3 стакановъ молока, 2 фунтовъ муки и дрожжей. Когда поднимется, положить сахаръ, 10 яицъ, до 1 ф. масла и остальную муку; вымѣсить и далѣе поступать, какъ сказано въ № 757.

ВЫДАТЬ.

Молока 3 стакана.
Муки 5 фунтовъ.
Сахару четверть фунта.
Яицъ 10 штукъ.
Масла до 1 фунта.

759) Заварные крендели.

Замѣсить тѣсто изъ 5 фунтовъ муки, дрожжей, соли и 4 стакановъ воды; дать подняться; вымѣсить хорошенько и дать еще разъ подняться; передѣлать въ крендели и опускать въ кипятокъ; всплывшіе крендели вынимать друшлакомъ и сажать въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 5 фунтовъ.

760) Заварные крендели иначе.

Замѣсить тѣсто изъ теплаго молока, муки, масла, соли, дрожжей, сахару; мѣсить надобно до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не покажутся пузырьки; тогда передѣлать его въ крендели и поступать далѣе, какъ сказано въ № 759.

ВЫДАТЬ.

Молока 1 стаканъ.
Муки 1 ф.
Масла 1 осьм. ф.
Соли, дрожжей.
Сахару 1 ложку.

761) Крендели.

Замѣсить крутое тѣсто на 2 стаканахъ воды и 2 ложкахъ дрожжей; давши тѣсту подняться, разведи его 4 стаканами воды,

замѣси и дай хорошенько подняться. Положи въ тѣсто 8 яицъ, полтора фунта коровьяго масла, корицы, гвоздики, кардамону и мускатнаго цвѣту по вкусу, разомни тѣсто и три его по крайней мѣрѣ часъ; потомъ надѣлай изъ него кренделей, которые положи на желѣзный листъ, поставь въ теплое мѣсто и дай имъ разойтись, вымажь ихъ сырыми яйцами, посыпь сахаромъ и посади въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 5 фунтовъ.
Яицъ 8 шт.
Масла пол. ф.
Корицы, гвоздики, кардамону; мускатнаго цвѣту, по вкусу.

762) Сухарики.

Замѣсить не очень густое тѣсто изъ стакана выпущенныхъ яицъ, стакана сливокъ, стакана сахару и двухъ ложекъ дрожжей; бей тѣсто ложкою въ теченіи часа, прибавь муки, вымѣси получше, поставь въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, надѣлай булочекъ, дай имъ подняться, посади въ печь и, когда поспѣютъ, нарѣжь изъ нихъ сухариковъ, которые высуши въ печи.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 1 стаканъ.
Сливокъ 1 стак.
Муки 4 фунта.
Сахару 1 стаканъ.
Дрожжей 2 ложки.

763) Жареные крендельки.

На 5 яицъ возьми двѣ ложки сливокъ и ложку растопленнаго масла, посоли, замѣси тѣсто, бей скалкою въ теченіи получаса, потомъ надѣлай небольшихъ кренделей, жарь въ маслѣ и каждый крендель, вынувъ изъ масла, обсыпь сахаромъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 5 штукъ.
Сливокъ 2 ложки.
Масла 3—4 ложки.
Муки 2—3 фунта.

764) Крендельки на взбитыхъ яйцахъ.

Возьми 15 яицъ и чашку мелкаго сахару, бей мутовкою въ теченіи двухъ часовъ, потомъ положи чашку коровьяго масла, полчашки сливокъ, замѣси, бей скалкою въ теченіи получаса, надѣлай кренделей, обмажь ихъ яйцами и посади въ печь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 15 штукъ.
Сахару 1 чашку.
Масла 1 чашку.
Сливокъ полов. чашки.
Муки 3—4 фунта.

765) Заварные крендели на взбитыхъ яйцахъ.

Взбивай 15 яицъ въ теченіи полутора часа, прибавь 1 чашку сливокъ, посоли, замѣсить тѣсто, бить его скалкою въ теченіи четверти часа и надѣлать кренделей. Вскипяти воду, опускай въ нее по два кренделя и давай вскипѣть по одному разу. Вынувши изъ воды, сажать крендели въ печь, подсыпая отрубей.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 15 штукъ.	Муки 3 фунта.
Сливокъ 1 чашку.	

766) Сухарики на молокѣ.

Полштофа молока, четверть фунта масла, четверть фунта сахару, немного мускатнаго цвѣта, ложку дрожжей, замѣси изъ всего этого тѣсто, какое нужно для булокъ, вымѣси, дай подняться, перекатай, дай еще разъ подняться, надѣлай маленькихъ булочекъ, положи на желѣзный листъ и, когда поднимутся, вымажь яйцами, посади въ печь; когда поспѣютъ, нарѣжь сухарики и высуши.

ВЫДАТЬ.

Молока полштоф.	Мускатн. цвѣту.
Масла и сахару, по четверти ф.	Дрожжей 1 лож.
	Муки 3 ф.

767) Шафранные крендели и булки.

Двѣ бутылки подогрѣтаго молока, четверть зол. шафрану, который намочи въ стаканѣ молока съ вечера, 1 фунтъ растопленнаго масла и 5 яицъ; процѣди сквозь сито шафранъ, положи въ молоко яйца и масло, и замѣси тѣсто, прибавя двѣ ложки дрожжей; поставь въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, положи чашку сахару и разныхъ пряностей: корицы, гвоздики, мускатнаго цвѣту, бей веселкою въ теченіи получаса и дай тѣсту еще разъ подняться, а потомъ передѣлай его въ крендели и булки, поставь ихъ въ теплое мѣсто, чтобъ поднялись, вымажь сырыми яйцами, посыпь сахаромъ и миндалемъ.

ВЫДАТЬ.

Молока 2 бут.	Яицъ 5 шт.
Шафрану четверть зол.	Сахару 1 чаш.
Масла 1 ф.	Корицы, гвоздики, и проч.

768) Малиновыя булочки.

Возьми бѣлаго хлѣба, изрѣжь его ломтиками, высуши и истолки, просѣй сквозь частое сито; возьми сухой малины такое же количество, сколько вышло толченаго хлѣба, увари малину въ водѣ, процѣди жидкость, а гущу протри; положи на каждый стаканъ протертой гущи по 1 стакану патоки и увари хорошенько. Истолки сухой малины, просѣй сквозь частое сито; возьми ее столько же, сколько хлѣба; смѣшай все вмѣстѣ, замѣси на малиновомъ отварѣ, надѣлай булочекъ и посади въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, нарѣжь ломтиками и высуши.

769) Крендельки.

Замѣсить тѣсто изъ четв. ф. сахара, корицы, цедры съ одного лимона, 6 яичныхъ желтковъ, 30 золот. растопленнаго масла и муки; перевалять его хорошенько, передѣлать въ крендельки, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Сахару четверть ф.	Масла 30 зол.
Корицы, цедру съ 1 лимона.	Муки.
Желтковъ 6 шт.	Яицъ 1—2 шт.

770) Крендельки другимъ манеромъ.

4 яйца и 3 бѣлка растереть до бѣла съ 1 осьм. ф. сахару; прибавить 3 четверти ф. муки и растертое до бѣла масло; передѣлать въ крендельки и испечь.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 4 шт.	Муки 3 четв. ф.
Бѣлковъ 3 шт.	Масла четв. ф.
Сахару 1 осьм. ф.	

771) Булочки съ миндалемъ.

Растереть до бѣла 6—7 яицъ, всыпать муки 1 ф., влить 2 ложки дрожжей и 2—3 чашки молока; прибавить четверть ф. сахару, четверть ф. истолченнаго сладкаго миндалю и четверть ф. коринки; дать подняться; положить четверть ф. масла, перевалять, дать подняться во второй разъ; передѣлать въ булочки и, когда послѣднія поднимутся, смазать ихъ яйцомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, и поставить въ печь въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 7—8 шт.
Муки 1 ф.
Молока 2—3 чашки.
Дрожжей 2 лож.
Сахару четверть ф.
Миндалю четверть ф.
Коринки четверть ф.
Масла 3 четверти ф.

772) Сахарныя булочки.

Растереть до бѣла пол. ф. масла, прибавить 4 яйца, четверть ф. сахару, пол. ф. муки; надѣлать ложкою клецокъ, выкладывая ихъ на подслоенный желѣзный листъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Масла и муки, по полуф.
Яицъ 4 шт.
Сахару четверть ф.
Миндалю 1 горсть.

773) Сахарныя булочки иначе.

Растирать въ теченіе часа 1 ф. масла, всыпать 1 ф. муки, 3 четверти сахару; прибавить 8 желтковъ и 8 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Далѣе какъ въ № 772.

ВЫДАТЬ.

Масла и муки, по 1 ф.
Сахару 3 четверти ф.
Яицъ 8 шт.
Миндалю 1 горсть.

774) Вѣнскія булочки.

Растереть до бѣла 1 ф. масла, прибавить 14 желтковъ и 2 яйца, 1 съ четвертью ф. муки, пол. ф. сахару, корицы, 1 ч. дрожжей; вымѣсить хорошенько; передѣлать въ булочки, дать имъ подняться, посыпать сахаромъ и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Масла 1 ф.
Желтковъ 14 шт.
Яицъ 2 шт.
Муки 1 съ четвертью ф.
Сахару полф.
Корицы; дрожжей 1 чаш.

775) Французскія сахарныя булочки.

Высыпать муку на столъ, сдѣлать въ ней углубленіе, положить расщипанное масло, 10 яицъ, 1 ст. густыхъ сливокъ, 2 ложки дрожжей и полуф. сахару. Вымѣсить тѣсто, какъ можно лучше, дать подняться, передѣлать въ булочки, дать имъ подняться, облить взбитыми бѣлками, посыпать сахаромъ и поставить въ вольный духъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 съ полов. ф.
Масла 1 ф.
Яицъ 10 шт.
Сливокъ 1 ст.
Дрожжей 2 лож.
Сахару 3 четверти ф.

776) Слоеные сухарики.

Замѣсить тѣсто изъ четв. ф. муки, 4 яицъ, 1 осьм. ф. растопленнаго масла, 1 осьм. ф. сахару и 1 чайной ложки вина. Раскатать это тѣсто толщиною въ обухъ ножа, нарѣзать продолговатыми ломтиками, складывать по три вмѣстѣ, смазывая яйцомъ, и поставить въ печь.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 четверть фунта.
Масла и сахару, по 1 осьм. ф.
Яицъ 3 штукъ.
Вина 1 чайную ложку.

777) Сахарные сухарики.

Сдѣлать тѣсто изъ 12 золотниковъ сахару, 2 яицъ, 9 золотниковъ истолченнаго миндалю, гвоздики, корицы, 12 золотниковъ муки. Выложи тѣсто въ бумажную коробочку, такъ чтобы она была только до половины полна, и поставить въ печь. Когда тѣсто взойдетъ до самыхъ краевъ коробочки и зарумянится, вынуть изъ печи, снять бумагу, остудить, нарѣзать ломтями и засушить въ вольномъ духу.

ВЫДАТЬ.

Сахару и муки, по 12 зол.
Яицъ 2 штуки.
Миндалю 9 золотниковъ.
Корицы, гвоздики.

778) Цуккербродъ.

Разболтать въ кастрюлѣ 3 яйца, всыпать 18 золотниковъ сахару и взбивать въ одну сторону, пока не сдѣлается густо. Тогда прибавить 9 зол. муки и поставить на слабый огонь, на которомъ держать, пока тѣсто согрѣется; снять съ огня и взбивать до того времени, какъ тѣсто остынетъ. Разложить его кучками на бумагѣ и поставить въ вольный духъ; когда зарумянится, вынуть и снять цуккерброды ножемъ.

ВЫДАТЬ.

Яицъ 3 штуки.
Сахару 18 золотниковъ.
Муки 9 золотниковъ.

779) Лимонный цуккербродъ.

Обтереть цедру съ половины лимона; положить ее въ сахаръ, выдавить сокъ изъ 1 лимона. Взбить 9 бѣлковъ, смѣшать съ сказаннымъ сахаромъ и четвертью ф. муки. Далѣе, какъ сказано въ № 778.

ВЫДАТЬ.

Лимона 1 штуку.	Бѣлковъ 8 штукъ.
Сахару пол. фунта.	Муки четверть фунта.

780) Миндальныя булочки.

Истолочь мелко пол. фунта миндалю, прибавляя въ него постепенно 2 яйца; если масса густа, то положить еще 1 яйцо; прибавить 1 ф. сахару, пол. ф. муки, по полтора золотн. корицы и гвоздики; вымѣсить, передѣлать въ булочки, испечь на желѣзномъ листѣ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю пол. фунта.	Муки пол. фунта.
Яицъ 2—3 штуки.	Корицы и гвоздики, по полтора зол.
Сахару 1 фунтъ.	

781) Польская баба.

Всыпать четверть гарнца муки въ корытцо для тѣста, влить вскипяченное молоко, размѣшать, накрыть и дать опарѣ остынуть. Взбивать 60 желтковъ, пока они не сдѣлаются густы и поднимутся на половину. Когда опара сдѣлается тепла, какъ парное молоко, тогда влить дрожжи, прибавить немного муки, размѣшать до гладкости и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить въ него взбитые желтки, размѣшать и потомъ сыпать постепенно муку, пока не образуется такое тѣсто, которое легко можно захватывать рукой; тогда надобно выбивать его въ теченіе 2 часовъ, ибо чѣмъ лучше выбито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе будетъ баба. Затѣмъ положить масло, сахаръ, ромъ, настойки изъ шафрана и 4 взбитые въ пѣну бѣлка; вымѣсить, положить въ форму, такъ чтобы она была полна только до половины, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько было тѣста, и осторожно поставить въ печь. Чрезъ 2 часа баба поспѣетъ; тогда вынуть ее, поставить около печки, дать немного остынуть и вынуть изъ формы, Покрыть верхъ глазурью и убрать цукатомъ или нонпарелемъ.

ВЫДАТЬ.

Муки 1 гарнецъ.	Рому полчашки.
Желтковъ 60 штукъ.	Сахару полфунта.
Дрожжей и масла по 2 чашки.	Шафранной настойки; четверть гарнца муки и молока для опары.

Если бы тѣсто оказалось очень густо, то прибавь 1 чашку сливокъ, а если жидко, то 1 чашку муки.

782) Французская.

Сдѣлать опару изъ полуфунта муки и поставить въ теплое мѣсто. Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 3 четвертей ф. масла и 10 яицъ. Когда опара поднимется, положить въ нее сказанное тѣсто, размѣшать до гладкости и поставить въ теплое мѣсто на 5 часовъ. Затѣмъ выложить на столъ, вымѣсить слегка, прибавить 3 ложки сахару, цедру съ 1 лимона, 1 четв. ф, коринки и по 1 рюмкѣ малаги, рому, мадеры; вымѣсить, положить въ приготовленную форму, дать подняться на столько, сколько было тѣста и поступать далѣе, какъ сказано въ № 781.

ВЫДАТЬ.

Муки полтора ф.	Сахару 3 лож.
Масла 3 четверти ф.	Цедру съ 1 лимона.
Яицъ 10 шт.	Дрожжей 1 чашку.
Коринки четв. ф.	Малаги, рому, мадеры, по 1 рюмкѣ.

783) Баба на взбитыхъ бѣлкахъ.

Очистить и мелко изрубить 1 ф. сладкаго и 15—20 зеренъ горькаго миндалю; растереть этотъ миндаль до бѣла съ 24 желтками и 3 четв. ф. сахару, кладя постепенно желтки и сахаръ; затѣмъ прибавить 24 взбитые бѣлка, четверть ф. муки, размѣшать, вылить въ бумажную, намазанную масломъ форму, такъ чтобы послѣдняя наполнилась до трехъ четвертей; поставить осторожно въ жаркую печь и, когда поспѣетъ, вынуть изъ печки, но не вынимать изъ формы, пока не остынетъ.

ВЫДАТЬ.

Миндалю сладкаго 1 ф.	Яицъ 24 шт.
— горькаго 15—20 шт.	Сахару 3 четвер. ф.
Муки четверть ф.	Бумаги и масла.

784) Обыкновенная пасха.

Отжавъ покрѣпче въ салфеткѣ творогу 10 фунтовъ, протри его ложкою сквозь частое рѣшето въ чашку; потомъ, положивъ въ ка-

стрюлю полтора фунта свѣжаго коровьяго масла, 2 фунта свѣжей сметаны, выпусти 6 яицъ, поставь на огонь, мѣшай безпрестанно; а когда все хорошо прокипитъ, выложи въ чашку съ творогомъ, съ которымъ хорошенько вымѣшай. Послѣ того, прибавь 2 сырыхъ яйца и 6 зол. соли, все это мѣшай. Затѣмъ, взявъ чистую салфетку, намочи ее водою и разстели въ формѣ, стараясь, чтобы бока этой формы были гладки; тогда выложи всю приготовленную массу въ салфетку, которую закрой и форму, наложи четвероугольную деревянную крышку, а сверху ее какой-либо гнетъ и поставь въ холодномъ мѣстѣ на полсутокъ и болѣе, чтобы пасха крѣпче застыла и, наконецъ, выложи на блюдо.

ВЫДАТЬ.

Творогу 10 фунтовъ.	Сметаны 2 фунта.
Масла полтора фунта.	Яицъ 8 штукъ

785) Пасха съ разными пряностями, цукатами, изюмомъ, миндалемъ и проч.

Точно такимъ же родомъ приготовляется и эта пасха; только къ ней прибавляютъ, каждый по своему вкусу, рубленые цукаты, изюмъ, коринку, миндаль, сахаръ и проч. Съ пряностями эта пасха будетъ превосходна.

НАПИТКИ.

786) Наливка изъ липовыхъ цвѣтовъ.

Набрать рано утромъ, какъ только взойдетъ солнце, столько липовыхъ цвѣтовъ, чтобы они наполнили бутыль до двухъ третей; остальную треть налить хорошею водкой, 38—40° по Траллесу; закупорить бутылку и поставить ее на солнцѣ дней на 7—8. По прошествіи означеннаго времени, выжать слегка цвѣты, а жидкость процѣдить чрезъ нижеописанную цѣдилку. Далѣе на каждый штофъ жидкости, взять до полуф. сахару, положить его въ кастрюлю, влить столько воды, чтобы сахаръ едва намокъ, и за тѣмъ, распустить его. Когда сахаръ распустится, влить наливку и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она не начнетъ закипать; тотчасъ снять ее и вылить въ большую миску, накрыть кисеей и дать остынуть; потомъ разлить въ бутылки.

При настаиваніи, можно прибавить полштофа спирту на полведра водки. Взбалтывать чрезъ двое, трое сутокъ.

Цѣдилку приготовить такъ: взять воронку, обложить ее слоемъ хлопчатой бумаги и закрыть ветошкой.

Точно также приготовляется наливка изъ ягодъ и фруктовъ; фрукты надобно разрѣзывать на мелкіе кусочки.

787) Ратафія.

Положить въ бутыль 4 золотн. мускатнаго цвѣта, 3 золотн. корицы, ползолотн. гвоздики, цедру съ 6 лимоновъ и 4 померанцевъ; налить 6 фунтовъ спирту (въ ведрѣ спирту 30 фунтовъ); закупорить, поставить въ теплое мѣсто, но не на солнцѣ, мѣсяцевъ на пять, взбалтывать чрезъ двое, трое сутокъ. Потомъ процѣдить, сдѣлать сиропъ изъ 4 фунтовъ сахару и 3 бутылокъ воды, подцвѣтить жженымъ сахаромъ, смѣшать съ процѣженнымъ и чрезъ нѣсколько дней процѣдить и разлить въ бутылки.

788) Ратафія изъ какао.

Взять 1 фунтъ какао, поджарь, очисти шелуху, разотри въ ступкѣ, положи въ бутыль, налей четыре фунта виннаго спирту, поставь на солнцѣ, дай стоять двѣ недѣли; потомъ, процѣдивъ жидкость, выжми гущу, влей снова въ бутыль, прибавь два фунта сахару, распущеннаго въ двухъ бутылкахъ воды, пять золотниковъ корицы, три золот. ванили; и, давъ стоять на солнцѣ еще двѣ недѣли, процѣди, разлей въ бутылки.

789) Ратафія изъ земляники.

Можно приготовлять наливку, не настаивая ягодъ или фруктовъ, а выжимая изъ нихъ сокъ, и смѣшивая его со спиртомъ, а потомъ подслащая, какъ это будетъ сказано ниже. Такія наливки называются ратафіями.

Земляничная ратафія приготовляется слѣдующимъ образомъ: раздавить 27 фунтовъ земляники, сложить въ бутыль, прибавить ¾ ф. фіялковаго корня, влить 14 штофовъ спирту въ 89° по Тр., настаивать въ теченіе дня; потомъ слить жидкость, а гущу выжать. Сдѣлать сиропъ изъ 10 фунтовъ сахару и полутора штофа воды, влить вышесказанный настой; подогрѣть, какъ сказано въ № 786; остудить, процѣдить, разлить въ бутылки.

790) Малиновая ратафія.

Растворить на легкомъ огнѣ 30 ф. сахару въ малиновомъ соку; снимать пѣну; остудить; смѣшать со спиртомъ. Соку нужно 20 штофовъ, спирту въ 86° по Тр. 20 штофовъ.

791) Вишневая ратафія.

Приготовляется, какъ предыдущая, № 790. Вишневаго соку 20 штофовъ, спирту въ 85° по Тр. 20 штофовъ, сахару 30 фунтовъ.

792) Квитовая ратафія.

Натереть квиты или айву на теркѣ; выжать сокъ и смѣшать съ равнымъ количествомъ спирта въ 89° по Тр, дать отстояться и слить чистую жидкость, которую смѣшать съ сиропомъ; на 25 штофовъ жидкости взять 12 съ половин. ф. сахару и 2 съ полов. штофа воды.

793) Шелковичная ратафія.

Раздавить самыя зрѣлыя ягоды черной шелковицы; выжать сокъ и смѣшать съ равнымъ количествомъ спирта. Можно прибавить на каждый штофъ жидкости по 2 золотн. коричневой настойки.

794) Смородинная ратафія.

Снять ягоды съ вѣточекъ, раздавить, выжать сокъ. Смѣшать послѣдній съ равнымъ количествомъ спирта и на каждый штофъ жидкости положить по 2 золотн. гвоздичной и по 1 золотн. коричневой настойки и по 15 лотовъ сиропа.

795) Ратафія изъ черной смородины.

Произвольное количество черной смородины, совершенно зрѣлой, обрывается съ вѣточекъ и раздавливается. Полученная кашица оставляется въ покоѣ на 14 дней, по прошествіи которыхъ сливается свѣтлая жидкость, остатокъ хорошо отжимается и процѣживается. Далѣе, на штофъ полученной жидкости прибавляется 2 зол. коричневой, 1 осьм. зол. кардамонной эссенціи, 1 десятую долю штофа краснаго вина и 15 лот. сахару.

Вмѣсто краснаго вина можно употреблять также вишневый сокъ.

796) Виноградная ратафія.

Выбирается самый спѣлый виноградъ, обрывается съ вѣтокъ и такъ раздавливается, чтобы зернышки остались цѣлы. Полученный сокъ смѣшивается съ равнымъ количествомъ спирта и на каждый штофъ полученной жидкости прибавляется 2 зол. коричневой, 1 зол. гвоздичной эссенціи и 15 лотовъ сахару.

Если выжатый сокъ уварить до половины и потомъ уже смѣшать съ равнымъ количествомъ спирта, то получится болѣе тонкая ратафія.

797) Яблочная ратафія.

Раздавить яблоки и выжать сокъ; смѣшать съ равнымъ количествомъ спирта и прибавить на каждый штофъ жидкости по 1 зол. коричневой и 1 осьм. зол. гвоздичной настойки и по 15 лотовъ сахару.—И при этой ратафіи можно уварить сокъ, отчего она станетъ лучше.

798) Грушевая ратафія.

Взять самыхъ спѣлыхъ грушъ изъ самыхъ лучшихъ сортовъ и поступать съ ними, какъ въ № 797.

799) Терновая ратафія.

Снять съ вѣточекъ совершенно зрѣлый тернъ, раздавить вмѣстѣ съ зернами и смѣшать съ четвертою частью, по объему, спирта (4 стакана раздавленныхъ ягодъ и 1 стаканъ спирту); сложить въ бутыль и настаивать въ теченіе 14 дней, потомъ слить жидкость, а остатокъ отжать и процѣдить. На штофъ полученной жидкости положить 1 осьм. зол. коричневой, 1 осьм. зол. гвоздичной настойки и пять осьм. ф. сахару.

800) Абрикосовая и персиковая ратафія.

Изъ абрикосъ вынимаютъ косточки, раздавливаютъ первые и выжимаютъ сокъ, который смѣшиваютъ съ равнымъ количествомъ спирта. На штофъ полученной жидкости прибавляютъ 2 съ пол. лота ванильной цикторы и 5 осьм. ф. сахару.

Точно также приготовляется персиковая ратафія.

801) Померанцевая, апельсинная и лимонная ратафія.

Съ 30 большихъ, зрѣлыхъ померанцевъ или лимоновъ, снимается, какъ можно тоньше, кожица, которая настаивается въ тепломъ местѣ въ теченіи сутокъ въ 16 штоф. бѣлаго францвейна или рейнвейна, послѣ чего жидкость сливается, а остатокъ выжимается. Очищенные померанцы или лимоны также выжимаются и полученный сокъ смѣшивается съ вышесказаннымъ настоемъ. Получен-

ная такимъ образомъ жидкость соединяется съ равнымъ количествомъ спирта и на каждый штофъ ея прибавляется по пяти осьм. ф. сахару.

802) Орѣховая ратафія.

Собрать не совсѣмъ зрѣлые орѣхи, т. е. такіе, у которыхъ не образовалась еще наружная твердая скорлупа; обдать кипяткомъ и оставить на три часа. Раздробить орѣхи, сложить въ бутыли, наполняя до 3 четверти и прибавляя на каждые 50 орѣховъ по коркѣ лимона. Налить бутыли спиртомъ, закупорить хорошо и поставить въ холодное мѣсто на 5—6 недѣль, по прошествіи которыхъ слить жидкость и развесть ее водой до желаемой крѣпости. На штофъ полученной ратафіи положить по 2 зол. гвоздичной и по 1 зол. коричневой настойки и по 15 лотовъ сахару.

803) Провансальская ратафія.

Перебрать полтора ф. липестковъ садовой гвоздики и настаивать въ теченіи 8 дней въ 5 штофахъ спирта, вмѣстѣ съ 1 фунтомъ соку изъ бѣлой малины, и 3 четверти зол. шафрана, затѣмъ жидкость сливается, а остатокъ выжимается. Въ жидкость прибавляютъ воды до 50° Тр. и на каждый штофъ ея всыпаютъ по 15 лотовъ сахару.

804) Фіялковая ратафія.

8 лот. фіялковаго корня, 8 лот. локмуса въ плиткахъ настаиваются 8 дней въ 10 штоф. спирта. Жидкость сливается, а остатокъ отжимается. Къ первой прибавляютъ воды до 50° Тр. и по 15 лотовъ сахару на каждый штофъ.

805) Карибская ратафія.

3 лота корицы, полтора лота инбирю, по три четверти лота шафрану, гвоздики, мускатнаго орѣха, поллота мускатнаго цвѣта, четверть лота кайэнскаго перцу, настаиваются 3 шт. спирту въ теченіи 10—14 дней; за тѣмъ сливается свѣтлая жидкость, остатокъ отжимается и процѣживается. Между тѣмъ варятъ на легкомъ огнѣ 6 фунтовъ сахару съ небольшимъ количествомъ воды, пока сахаръ не сдѣлается коричневымъ; тогда распускаютъ его въ 6 ф. воды и соединяютъ съ прянымъ спиртомъ.

806) Гренобльская ратафія.

Произвольное количество черныхъ сладкихъ вишенъ очищаютъ отъ стебельковъ и косточекъ и раздавливаютъ. На 12 ф. полученнаго такимъ образомъ сока прибавляютъ 16 штофовъ спирту, корку съ 5 лимоновъ, поллота мускатнаго цвѣта, закупориваютъ и ставятъ на солнце дней на 10—20, по прошествіи которыхъ кладутъ еще 2 горсти чистаго вишневаго листу и 4 ф. сахару; ставятъ опять на солнце на 16—20 дней и затѣмъ сливаютъ чистую жидкость, а остатокъ отжимаютъ и процѣживаютъ; употреблять можно только по прошествіи 4 мѣсяцевъ послѣ приготовленія.

807) Майская ратафія.

Собрать только что распустившіеся цвѣты фіялки, гвоздики, апельсина, жасмина, розъ, персика, цвѣты и листья черной смородины, тмина, мелиссы, зеленые орѣхи; налить каждый цвѣтъ отдѣльно спиртомъ такъ, чтобы послѣдній совершенно покрылъ цвѣтки. По прошествіи 8 дней, отжать цвѣты, а полученныя жидкости смѣшать въ равномъ количествѣ; прибавить по вкусу сахару, нѣсколько капель лимоннаго масла и коричневой настойки, и поставить въ теплое мѣсто на 8 сутокъ. Впрочемъ, выборъ травъ и цвѣтовъ для этой ратафіи зависитъ отъ желанія и вкуса приготовляющаго.

808) Ангеличная ратафія.

Изрѣжь 30 зол. корня ангелики, истолки столько же горькаго миндалю, налей на нихъ 14 фунт. водки и немного воды; чрезъ 4 дня прибавь 2 съ полов. ф. сахару и, спустя нѣсколько часовъ, процѣди.

809) Анисовая ратафія.

Настаивай въ продолженіе недѣли 20 зол. аниса въ штофѣ водки; прибавь сахару, распущеннаго въ водѣ и чрезъ нѣсколько времени процѣди.

810) Ратафія изъ квассіи.

Положить въ бутыль 3—4 ф. квассіи, налить 6—8 штофовъ хорошей водки и настаивать въ теченіе 2 недѣль; прибавить пол-

тора ф. сахару и 2 золот. корицы и гвоздики, слить жидкость поосторожнѣе и процѣдить ее.

811) Кофейная ратафія.

1 съ четвертью ф. толченаго кофе настаивать въ 6 штофахъ хорошей водки въ теченіе недѣли; прибавить полтора ф. сахару, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ воды; процѣдить.

812) Можжевеловая ратафія.

Сварить сиропъ изъ 2 ф. сахару; смѣшать съ 2 штофами водки и 3 стаканами можжевеловыхъ, слегка размятыхъ ягодъ, закупорить и, по прошествіи мѣсяца, процѣдить чрезъ полотно; разлить въ бутылки.

813) Ратафія изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

7 съ полов. золот. лепестковъ померанцеваго цвѣту настаивать въ теченіе сутокъ въ 2 съ полов. фунт. спирту; процѣдить, прибавить ровное количество сиропа и, по вкусу, воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

814) Ратафія изъ косточекъ.

Разбей 60 персиковыхъ или абрикосовыхъ косточекъ, настаивай ихъ въ теченіе мѣсяца въ 2 съ полов. фунт. обыкновенной водки, потомъ прибавь сахару по вкусу и процѣди.

815) Горькая ратафія.

1 ф. травы стоголовника благословеннаго (кардобенедикта), 1 ф. золототысячника, 1 ф. полыни, 1 ф. девясильнаго корня, настаиваются въ 15 штоф. спирта въ 72 градуса Тр., остатокъ отжимается.

816) Желудочная.

2 ф. хинной корки, 3 осьм. девясильнаго корня, 3 четверти ф. померанцевыхъ корокъ настаиваютъ въ 8 штоф. спирту 82° Тр., жидкость сливаютъ, а остатокъ отжимается; къ жидкости прибавляется еще 2 съ полов. штоф. коричневой воды.

817) Бишофная.

7 фунт. померанцевыхъ корокъ, полтора ф. померанцевъ, 2 съ полов. зол. гвоздики, настаиваются въ 12 съ полов. штоф. спирта

въ 82° Тр.; прибавить 3 четверти фунта воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

818) Малиновый ликеръ.

Въ 2-хъ штофахъ малиноваго соку распустить 6 ф. сахару, прибавить 1 лотъ ванильной тинктуры, полф. коричневаго спирта и 10 штофовъ спирту; взболтать, чтобы смѣшалось хорошо; влить 1 штофъ вишневаго соку и полштофа земляничнаго. Очистить 4-мя бѣлками и, по прошествіи 2—3 недѣль, процѣдить чрезъ фланель, на которую насыпанъ слой угольевъ. Тинктуры и ароматическіе спирты можно добывать у дрогистовъ, т. е., торгующихъ аптекарскими матеріалами.

819) Земляничный ликеръ.

Смѣшать 4 штофа земляничнаго соку, 1 штофъ вишневаго, 12 лотовъ коричневаго спирту, 8 лот. гвоздичнаго спирту, и 8 лот. спирту мускатныхъ цвѣтовъ. Распустить въ земляничномъ соку 6 ф. сахару, прибавить 10 ф. спирту, смѣшать и поступать далѣе, какъ въ № 818.

820) Желудочный ликеръ.

Взять 6 лотовъ толченой красной хинной корки, 4 лота цедры горькихъ померанцевъ, 8 лотовъ мелкоистолченой корицы, 2 лота лучшаго шафрана, 20 фунт. стараго коньяку. Сказанныя вещества настаиваютъ въ теченіе 8 дней, процѣживаютъ чрезъ полотно, слегка нажимая; приготовляютъ сиропъ изъ 10 ф. рафинада, 4 шт. настоящей малаги, полф. ванильнаго спирту и 3 шт. чистой воды. Дѣлаютъ смѣсь, оттягиваютъ бѣлками и по истеченіи 2—3 дней процѣживаютъ.

821) Розовый ликеръ.

Берутъ 6 штоф. розовой воды и 12 ф. рафинада. Сахаръ распускаютъ въ 6 штоф. холодной розовой воды, дѣлаютъ смѣсь и прибавляютъ 16 лот. ванильнаго спирту. Очищаютъ 4-мя бѣлками, подкрашиваютъ розовымъ цвѣтомъ и по истеченіи 3—4 дней процѣживаютъ.

822) Туринскій розовый ликеръ.

Берутъ 5 штоф. малиноваго соку, 1 штоф. соку черныхъ вишенъ, 1 штоф. двойной розовой воды и 16 лот. воды померан-

цевыхъ цвѣтовъ. Въ этой жидкости растворяютъ 12 фунтовъ сахару, прибавляютъ 6 штоф. коньяку, очищаютъ бѣлками и по истеченіи 8 дней процѣживаютъ.

823) Лимонный ликеръ.

Смѣшать полштофа сиропа съ полштофомъ очищеннаго спирту. Отдѣльно отъ этого соединить 30 капель лимоннаго масла, 10 капель померанцеваго и небольшое количество спирту, чтобы сказанныя масла растворились; потомъ ихъ смѣшиваютъ съ приготовленнымъ, разбавленнымъ сиропомъ, всыпаютъ 1 чайную ложку чистой золы буковаго дерева, подкрашиваютъ желтою краской и потомъ процѣживаютъ чрезъ хлопчатую бумагу и ветошку, какъ сказано въ № 786.

824) Померанцевый ликеръ.

Полштофъ спирту, полштофъ сиропа, 30 капель горькаго померанцеваго масла, 6 капель гвоздичнаго, 2 капли коричневаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы, подкрашиваютъ краснокоричневымъ цвѣтомъ. При приготовленіи этого и слѣдующихъ ликеровъ, поступаютъ, какъ выше сказано.

825) Кюрасао.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 10 капель масла горькихъ померанцевъ, 4 капли коричневаго масла, 4 капли гвоздичнаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы, подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

826) Горькій.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 10 капель масла горькихъ померанцевъ, 4 капли гвоздичнаго масла, 2 капли ирнаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

827) Полынный.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 40 капель полыннаго масла, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ зеленымъ цвѣтомъ.

828) Швейцарскій полынный.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 40 капель полыннаго масла, 8 капель горькаго померанцеваго, 6 капель бадьяноваго, 4 капли лимоннаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрасить зеленымъ цвѣтомъ.

829) Мятный.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 36 капель масла кудрявой мяты, 4 капли коричневаго, 4 капли гвоздичнаго масла, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрасить зеленымъ цвѣтомъ.

830) Киммель.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирта, 30 капель тминнаго масла, 2 капли бадьяноваго, 35 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашивать ненужно.

831) Анисовый.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 24 капли бадьяноваго масла, 6 капель кишнецоваго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашивать ненужно.

832) Ванильный.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, поллота ванильной эссенціи, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрасить фіолетовымъ цвѣтомъ.

833) Гамбургскій горькій.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 30 капель горько-померанцеваго масла, 10 капель померанцеваго, 8 капель ирнаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

834) Голландскій горькій.

Полштофъ сиропа, полштофъ очищеннаго спирту, 24 капли трифольнаго масла, по 10 капель горько-померанцеваго, ирнаго и полыннаго маслъ, 4 капли коричневаго, 30 капель уксусной нафты, 1 чайную ложку буковой золы; подкрашиваютъ коричневымъ цвѣтомъ.

835) Ликеры, приготовленные холоднымъ путемъ.

Можно приготовлять посредствомъ эссенцій, которыя употребляются въ такомъ маломъ количествѣ и такъ дешевы, что ликеры обойдутся очень не дорого.

ВОТЪ СПИСОКЪ ЭССЕНЦІЙ УПОТРЕБЛЯЕМЫХЪ ДЛЯ ЛИКЕРОВЪ.

эссенціи	служатъ для приготовленія.
Горько миндальная	мараскина, орѣховой, персиковой.
Анисовая	полынной, анизеттъ.
Полынная	полынной.
Бадьяновая	полынной, анде, анизеттъ.
Коричневая	анде, анизеттъ, данцигской, мараскина, розаліо.
Лимонная	данцигской, розаліо.
	персиковой, пунша, лимонада.
Гвоздичная	анде, розаліо.
Мускатнаго цвѣта	розаліо. данцигской.
Померанцевыхъ цвѣтовъ	анизеттъ, розаліо, мараскина, орѣховой, померанцевыхъ цвѣтовъ.
Розовая	мараскина, розовой, ванилевой, розаліо.

836) Наставленіе, какъ приготовлять 5 бутылокъ какого либо ликера.

Приготовить сиропъ изъ 5 фунт. сахару рафинада и 2 бутылокъ воды.

Распустить въ 2 бутылкахъ спирта нижепоименованныя эссенціи, смѣшать съ сиропомъ, процѣдить чрезъ бумагу и слить въ бутылки:

ЛИКЕРЫ:	эссенціи входящія въ составъ:		
Бардовскій анизеттъ	анисовая	50	капель.
	бадьяновая	25	—
	коричневая	1	—
	померанц. цвѣт.	1	—
Мараскинъ	горько-миндальн.	10	капель.
	розовая	4	—
	коричневая	2	—
	померанц. цвѣт.	4	—
Розовый	розовой	8	капель.
	подкрасить карминомъ.		
Персиковый	миндальн.	10	капель.
	лимонной	8	—
	подкр. въ темнорозовый цвѣтъ.		
Орѣховый	миндальной	15	капель.
	померанц. цвѣту	2	—
Померанцевый	померанц. цвѣту	15	—
Данцигская водка	лимонной	50	капель.
	мускатн. цвѣта	5	—
	коричневой	2	—
Андейская водка	бадьяновой	25	капель.
	лимововаго экст.	100	—
	гвоздичной эссен.	5	—
	коричневой	2	—
Розаліо	розовой	8	капель.
	коричневой	2	—
	лимонной	2	—
	португальской	2	—
	окрасить карминомъ.		

Швейцарскій полынный. . . .	полынной	50 капель.
	анисовой	75 —
	бадьяновой	25 —
	укропной	6 —
	алкоголю	$3^1/_2$ бутыл.
	воды полторы бут.	

837) Бишофъ холодный.

Настоять лимонной цедрой стаканъ киршвассера, процѣдить, развесть двумя бутылками бѣлаго вина, въ которомъ распущенъ 1 фунтъ сахару. Подавать полузамороженный или съ кусочками льду.

838) Глинтвейнъ.

Вскипяти вмѣстѣ 3 бутылки краснаго вина, цедру съ 1 померанца и съ 1 лимона, четверть лота гвоздики, поллота корицы, три четверти фунта сахару, половину мускатнаго натертаго орѣха и полбут. рому, процѣди, если угодно, чрезъ холстъ, и подавай горячій. Если глинтвейнъ не довольно сладокъ, то прибавь сахару.

839) Питье изъ морошки.

Протри сквозь сито 5 фунтовъ свѣжей или моченой морошки, чтобы отдѣлить сѣмячки, прибавить 3 стакана сахарнаго сиропа, полстакана лимоннаго сока, 2 ложки воды, померанцевыхъ цвѣтовъ, 10 стак. холодной воды; размѣшай и подавай.

840) Барбарисное.

Развари до мягка 5 фунт. барбарису въ достаточномъ количествѣ воды и съ полшалочки ванили, процѣди сквозь салфетку, прибавь 3 стакана сахарнаго сиропа и немного кашенильнаго настоя; процѣди еще разъ и подавай, разведя водою, какъ угодно.

841) Апельсинное.

Изрѣжь 10 апельсиновъ, выжми изъ нихъ сокъ, сперва цедру на сахаръ съ 4 апельсиновъ; расколи сахаръ, смѣшай съ апельсиннымъ сокомъ, прибавя еще сокъ изъ 4 лимоновъ, процѣди и разведи водою, какъ угодно.

842) Лимонадъ.

Изрѣжь ломтями сколько угодно лимоновъ, выжми сокъ изъ нихъ, разведи сырою или кипяченою водою, распустивши въ ней

сперва достаточное количество сахару.—*Сухой лимонадъ.* Истолки и смѣшай вмѣстѣ 2 золотника лимонной кислоты и 48 зол. сахару, прибавь 8 капель лимоннаго масла, сотри хорошенько, высыпь въ коробки и держи въ сухомъ мѣстѣ; достаточно развести чайную ложку этого порошка въ стаканѣ воды, чтобы получить хорошій лимонадъ.

843) Миндальный оршадъ.

Истолки въ каменной ступкѣ, какъ можно мельче, семь осьмыхъ фунт. сладкаго и осьмушку горькаго миндалю, подливая воды померанцевыхъ цвѣтовъ; приготовя такимъ образомъ родъ тѣста, разведи 3 бут. воды, процѣди чрезъ полотно, прибавь сиропу и подавай.

844) Фисташковый оршадъ.

Приготовляется, какъ миндальный, прибавляя только ложку ванильнаго порошка.

845) Водица изъ черной смородины.

Перечисти и перемой полтора пуда черной смородины, всыпь въ шестиведерный боченокъ и долей его вскипяченною, чуть теплою водою, закупори боченокъ, замажь втулку и поставь на ледъ. Чрезъ мѣсяцъ воду слей, подсласти сиропомъ, разлей въ бутылки и поставь на ледъ.

846) Вода изъ красной смородины или барбариса.

Приготовляй, какъ воду изъ черной смородины.

847) Имбирная.

Вскипяти ведро воды, положи туда фунтъ искрошеннаго имбирю, прокипяти, и дай постоять сутки; сцѣди воду, положи въ нее 5 фунт. сахару, прокипяти, сними пѣну; остуди, чтобъ была чуть тепла, вылей въ боченокъ и прибавь 4 бут. бѣлаго вина, стаканъ французской водки; положи на другой день въ боченокъ 2 фунт. изюма и 6 зол. разваренного рыбьяго клею, закупори, замажь втулку, зарой въ ледъ. Чрезъ 12 дней воду слей осторожно, процѣди, разлей въ бутылки, закупори и завяжи бичевкою; держать въ холодномъ мѣстѣ.

848) Фіялковая.

Приготовляется, какъ имбирная, замѣняя имбирь фіялковымъ корнемъ.

849) Померанцевая.

Приготовляется, какъ имбирная, изъ 20 мелкоизрѣзанныхъ померанцевъ, четверть фунт. изюма, 1 стак. дрожжей, 1 бут. французской водки, 2 бут. бѣлаго вина, 6 золот. осетроваго клею.

850) Пуншъ.

а) Сотри на сахарѣ цедру съ одного лимона; выжми сокъ изъ 3 лимоновъ и процѣди чрезъ салфетку; распусти 1 фунтъ сахару въ 2½ бутылкахъ кипятку, влить туда три четверти бут. рому, столько же французской водки, лимонный сокъ, положить цедру, разогрѣть на плитѣ и подавать горячій.

б) Сотри на 2 фунта сахару цедры съ 1 лимона и съ 1 померанца, расколи сахаръ, положи въ миску, выжми туда сокъ изъ 6 лимоновъ и 4 апельсиновъ, влей 3 бутылки рейнвейна и 1 бут. арака; размѣшивай, пока не разойдется сахаръ, а потомъ разлей въ стаканы и подавай холодный.

851) Лимонадъ.

Изрѣжь ломтями сколько угодно лимоновъ, выжми сокъ изъ нихъ, разведи сырою или кипяченою водою, распустивши въ ней сперва достаточное количество сахару.—*Сухой лимонадъ.* Истолки и смѣшай вмѣстѣ 2 золотника лимонной кислоты и 48 зол. сахару, прибавь 8 капель лимоннаго масла, сотри хорошенько, высыпь въ коробки и держи въ сухомъ мѣстѣ; достаточно развести чайную ложку этого порошка въ стаканѣ воды, чтобы получить хорошій лимонадъ.

852) Миндальный или фисташковый оршадъ.

Истолки въ каменной ступкѣ, какъ можно мелче, 7 осьм. сладкаго и осьмушку горькаго миндалю, подливая воды померанцевыхъ цвѣтовъ; приготовя такимъ образомъ родъ тѣста, разведи 3 бут. воды, процѣди чрезъ полотно, прибавь сиропу и подавай.

Фисташковый оршадъ приготовляется, какъ миндальный, прибавляя только ложку ванильнаго порошка.

853) Оранжадъ.

Положить въ каменную чашу полторы бут. чистой воды, корку съ 3 апельсинъ, соку изъ 6 апельсинъ и 2 лимоновъ; держать въ теплѣ въ теченіи 1 часа; процѣдить и подсластить по вкусу.

854) Экономическіе напитки.

а) Положить въ бутылку 14 съ полов.—19 съ полов. ф. сливъ и облей тремя ведрами кипятку; особо отъ этого, распусти 5¼ зол. краснаго виннаго камня въ полутора штофахъ кипятку; влей этотъ растворъ въ бочку и размѣшивай палкою; оставь въ покоѣ на 5 дней, а потомъ прибавь отъ 3 съ пол. до 4 штоф спирта, дополни водою и закупори; предъ употребленіемъ нужно процѣдить жидкость.

б) Воды 65 штофовъ (6 съ полов. ведеръ), солодковаго корня около 4 ф., кремортартару полтора ф., водки въ 19° три съ четвертью шт., какой нибудь пряности 11 съ полов. зол.; сдѣлай родъ отвара изъ солодковаго корня въ 13—16 штофахъ воды; распусти кремортартаръ въ достаточномъ количествѣ воды и приготовь настой изъ пряности. Всѣ жидкости процѣди чрезъ сито и, вмѣстѣ съ остальною водою, вылей въ бочку; прибавь водку, размѣшай и оставь въ покоѣ. Броженіе немедленно начнется, но его можно ослабить, подливъ нѣсколько золотниковъ пивныхъ дрожжей, разведенныхъ водою; когда же броженіе кончится, закупори бочку, и дня чрезъ три напитокъ готовъ.

в) Возьми 6 съ полов. ведеръ воды, стаканъ хорошаго уксуса, 9 три четверти ф. сахарнаго песку, около 14 зол. фіялковаго цвѣта, столько же хмѣлю, 9 съ полов. зол. бузинныхъ цвѣтовъ, 2 съ полов. зол. дрожжей; фіялковый корень, хмѣль и бузинные цвѣты, облей 1 ведромъ кипятку, процѣди и влей въ бочку; прибавь сахарный песокъ, потомъ остальную воду, уксусъ и пивныя дрожжи; смѣшай хорошенько, закупори; чрезъ 2—3 дня можно употреблять.

г) Возьми 2 съ полов. ф. кофе, 3 четверти ф. сахару и 13 штофовъ воды; кофе сжечь, измолоть, обдать кипяткомъ, или сварить, дать отстояться и влить въ бочку; въ остальной водѣ распустить сахаръ и смѣшать съ кофейнымъ отваромъ; закупорить бочку и дать выбродиться.

д) Настаивай въ теченіи недѣли въ 6 съ полов. шт. воды 1 съ четвертью ф. изюму и такое же количество сушеныхъ яблокъ, разлей въ бутылки и чрезъ двѣ недѣли употребляй.

е) *Пиво изъ желудей.* На бочку въ 25—26 ведеръ, возьми 19 съ полов. спѣлыхъ желудей; вымой ихъ и положи въ воду на 3 недѣли, перемѣняя воду чрезъ 3—4 дня; потомъ сложи ихъ въ бочку, которую налей водою только до половины, прибавь 4 гарнца ячменя, поваривши его сперва минутъ 7 или 8, нѣсколько горстей сушеныхъ плодовъ или хмѣлю, и каждый день, до совершеннаго наполненія бочки, приливай по ведру воды; жидкость быстро начнетъ бродить и, когда броженіе прекратится, можно употреблять это пиво, но всякій разъ надобно подливать въ бочку такое же количество воды, какое выцѣжено пива, такъ чтобы бочка была постоянно полна. Пиво это можетъ продолжаться болѣе года, нисколько не теряя своего достоинства.

855) Квасъ.

Возьми 10 фунтовъ муки ржаной и 7 фунтовъ солоду; положи солодъ въ кадку, налей три ковша воды, оставь на 1 часъ, всыпь половину муки, размѣшай съ солодомъ, прибавляя кипятку; вымѣшай хорошенько, всыпь остальную муку, прибавь еще кипятку, размѣшай, накрой и оставь до тѣхъ поръ, пока будетъ готова печь; выложи въ корчаги и поставь въ печь, которую надобно вытопить пожарче; на другой день вынь, оставь до вечера; возьми кадку въ 10 ведръ, выложи изъ корчагъ, влей воды 2 ведра, мѣшай, пока не останется комковъ, влей еще воды, опять мѣшай, наконецъ налей полную кадку, оставь въ покоѣ на сутки, въ продолженіе которыхъ вымѣшивай нѣсколько разъ. Потомъ возьми 2 бутылки квасного сусла, 1 фунтъ пшеничной, полфунта гречневой муки и разбей мутовкою, положи чашку дрожжей, поставь въ теплое мѣсто; когда опара поднимется, влей еще бутылку квасу, вымѣшай и дай подняться раза три, мѣшай каждый разъ; разлей квасъ въ боченки; процѣди опару сквозь сито, влей въ каждый боченокъ, положивши мяты, поставь и, когда квасъ перебродитъ, вынеси на ледъ. Лѣтомъ квасъ разводить и сливать въ боченки на погребѣ и тамъ же распускать; зимою, когда квасъ готовъ, ставь его въ такое мѣсто, гдѣ бы онъ не замерзъ.

856) Грушевый квасъ.

Перебрать груши, чтобъ не было гнилыхъ, насыпать въ боченокъ до половины, налить холодною водою и поставить въ погребъ. Чрезъ шесть недѣль квасъ будетъ готовъ. Или возьми грушъ, перебери, вымой, сложи въ большіе кувшины, налей водою, замажь и поставь въ печь до вечера; вынь кувшины, процѣди жидкость и, если она густа, разбавь кипяткомъ, разлей въ боченки и снеси на погребъ, гдѣ квасъ скоро перебродитъ.

857) Мартовскій квасъ.

Положить въ кадку 1 пудъ солоду, влить горячей воды, но не кипятку, разбить весломъ, чтобы не было комковъ; воды надобно влить столько, сколько окажется нужно, чтобы образовался густоватый растворъ; накрыть и дать постоять такъ съ полчаса; потомъ влить постепенно ведра два кипятку, размѣшивая весломъ и всыпая по немногу ржаную муку (три пуда); наконецъ положить пшеничной 5 фунт. и столько же гречневой муки. Когда тѣсто будетъ готово, разложить въ корчаги, поставить въ печь, замазать и оставить до утра. Поутру выложить изъ корчагъ тѣсто въ чистыя кадки, поставивъ ихъ въ холодномъ мѣстѣ, на погребицѣ или въ чуланѣ; влей по немногу, ведра по два, въ каждую кадку горячей воды, разбивая весломъ комья; потомъ разведи холодной водой, такъ, чтобъ всего было ведеръ сорокъ, дай стоять двое сутокъ, вымѣшивая каждый день весломъ раза два или три. Наконецъ слей въ бочки или боченки ведръ по двадцати; приготовь опару изъ квасного сусла, подбей пшеничною мукою; на два штофа сусла положи два стакана дрожжей; когда опара поднимется, опусти ее въ квасъ; фунтъ нѣмецкой мяты обвари кипяткомъ, положи также въ квасъ. Оставь квасъ на погребѣ до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ бродить, укрывъ бочки хорошенько войлокомъ; когда квасъ будетъ уже довольно спѣлъ, спусти бочки въ погребъ, заруби въ ледъ. Употреблять этотъ квасъ начинаютъ мѣсяца черезъ два. На гущу можно налить во второй разъ, и давъ постоять сутокъ двое, запусти, слей, и выйдетъ очень порядочный квасъ для служителей.

858) Пиво.

Возьми 2 пуда ржаной муки, 10 ф. ржанаго и 10 ф. ячменнаго солоду; всыпь солодъ въ кадку, влей кипятку, чрезъ два

часа влей еще кипятку, размѣшай, высыпь муку, размѣшай весломъ. Наруби покрупнѣе ржаной соломы, положи ее въ тѣсто, которое должно быть такъ густо, чтобы его можно было черпать ковшемъ. Положи крестъ на крестъ соломы въ пивныя корчаги, которыя дѣлаются съ гвоздемъ, чтобы можно было спускать сусло; около этихъ гвоздей, внутри корчаги, положи кольца изъ соломы. Влить въ каждую корчагу по ковшу холодной воды, положить пивнаго раствора и поставить въ жарко натопленную печь, которую часа чрезъ два замазать глиною. На другой день утромъ вынуть корчаги, подложить желобки; вскипятить воды, налить корчаги и чрезъ 2 часа вынуть гвозди, чтобъ спустить сусло, которое вынести на погребъ. Корчаги опять налить кипяткомъ, дать стоять часа два, спустить сусло; повторить это въ третій разъ. Потомъ положить въ горшокъ 2 съ полов. ф. хмѣлю, налить сусломъ, дать хорошо упрѣть въ печи; просѣять 1 ф. пшеничной и 2 ржаной муки, прибавить двѣ чашки дрожжей, смѣшать съ двумя ковшами теплаго хмѣльнаго настоя и поставить въ печь. Когда поднимется, вымѣшать, прибавить ковшъ паренаго хмѣлю и дать подняться еще разъ. Всѣ три сусла слить вмѣстѣ, смѣшать съ хмѣлемъ и приголовкомъ, закрыть кадку и оставить до утра. На другой день, если хмѣль хорошъ и приголовокъ выходился, хмѣль поднимается вверхъ; его нужно выжать, жидкость вымѣшать и дать пиву выбродить. Къ вечеру опять выжать хмѣль, процѣдить пиво сквозь сито, слить въ боченки и поставить лѣтомъ на ледъ, или въ прохладный погребъ зимою. Въ корчаги можно налить воды, если сусло хорошо, поставить въ печь, а на другой день спустить квасъ, запустить его опарою, слить въ боченки и вынесть на погребъ.

859) Медъ.

Взять на ведро воды 5 ф. меду, положить его въ котелокъ, налить воды, вскипятить, снимая пѣну. Завязать въ холстъ полфунта хмѣлю, опустить въ медъ и дать кипѣть въ теченіе часа. Положить въ медъ, если угодно, пряностей, по пол. золотника на ведро. Медъ варится обыкновенно часа три. Когда онъ поспѣетъ, вылить его въ чистую кадку и дать остынуть. Взять половину варившагося въ меду хмѣлю, 2 стакана свареннаго меду, 2 ложки муки, сдѣлать изъ этого приголовокъ, къ которому прибавить 2 ложки дрожжей. Когда приголовокъ поднимется, опустить его въ

медъ; накрыть кадку и поставить въ прохладномъ мѣстѣ. На другой день процѣдить сквозь сито, слить въ боченокъ и поставить въ ледъ. 2 золотника рыбьяго клею разварить, чтобы вышло около 2 ложекъ, замѣси на этомъ пшеничную лепешку, опусти въ медъ; держать на льду дня три, а потомъ разлить въ бутылки, положивши въ каждую по изюменкѣ; закупорить бутылки и поставить на погребъ въ песокъ.

860) Малиновый медъ.

На ведро воды положи пять фунтовъ меду, увари на легкомъ жару, прибавь осьмушку фунта хмѣлю. Когда медъ хорошо уварится, процѣди въ чистую кадочку сквозь сито; а изъ хмѣлю, съ которымъ варился медъ, сдѣлай приголовокъ, подбивъ не много мукою; на ведро меду, положи въ приголовокъ двѣ столовыя ложки дрожжей, давъ ему хорошо подняться, опусти въ медъ, и вмѣстѣ съ приголовкомъ влей сокъ изъ свѣжей малины на ведро одну бутылку. Давъ перебродить меду, процѣди сквозь частое сито, слей въ боченокъ; между тѣмъ распустить три золотника осетроваго клею, замѣси на немъ изъ крупичатой муки лепешку, опусти въ боченокъ. Недѣли черезъ двѣ разлей въ бутылки; въ каждую бутылку, положи по двѣ ягодки изюму; закупорь хорошенько, поставь въ сухомъ холодномъ погребѣ.

861) Кислые щи.

Возьми полпуда ржаной муки, 5 ф. пшеничной, 5 ф. ржанаго, столько же пшеничнаго и столько же ячменнаго солоду и 2 ф. гречневой муки; солодъ смѣшай, обдай кипяткомъ, разведи чрезъ часъ же кипяткомъ же, положи муку, разбей весломъ, дай стоять съ часъ, выложи въ карчаги, которыя поставь потомъ въ печь на три часа, чтобы прокипѣло; когда вынешь изъ печи, выложи въ кадку, вынеси на погребъ, разведи кипяткомъ и хорошенько размѣшай; давши постоять часъ, положи въ кадку кусокъ льду, а самую кадку обложи также льдомъ. Когда устоится, процѣди сквозь сито, слей въ боченки, сдѣлай опару, запусти и, когда забродитъ, поставь на ледъ; дня черезъ два разлей въ бутылки, положи въ каждую бутылку по 2 изюменки. Закупори и поставь въ песокъ.

862) Уксусъ.

Влить въ боченокъ 3 ведра воды, 3 штофа хорошей водки, положить 3 ф. изюму, 9 ф. меду, 2 золотника кремортартару и ложку хорошей сухой горчицы, которую завяжи въ тряпочку; опустить въ боченокъ еще кусокъ теплаго калача, обмоченный въ хорошія дрожжи. Боченокъ прикрыть кисеею, а потомъ вложить втулку, и поставить въ теплое мѣсто. Чрезъ три мѣсяца уксусъ будетъ готовъ.

863) Уксусъ, иначе приготовленный.

Сливать въ одинъ боченокъ пѣну съ варенья, гущу изъ-подъ желе, остатки морса, ягоды изъ-подъ наливокъ и т. п., налить водою и поставить лѣтомъ на солнце, а зимою въ теплое мѣсто. Чрезъ два мѣсяца жидкость слить, а гущу оставить въ боченкѣ, въ который можно опять налить воды и прибавить остатки отъ варенья и т. п.; боченокъ опять поставить въ теплое мѣсто.

864) Эстрагонный уксусъ.

Ощипать листья эстрагона, положить въ горшокъ, налить хорошимъ уксусомъ, прибавить 8 золотн. спирту на штофъ уксусу; держать въ тёпломъ мѣстѣ недѣли двѣ, потомъ процѣдить и разлить въ бутылки.

865) Розовый уксусъ.

Взять сухихъ розовыхъ цвѣтовъ, настаивать ихъ съ недѣлю въ хорошемъ бѣломъ уксусѣ; слить, гущу выжать; всю полученную жидкость процѣдить черезъ холстъ и разлить въ бутылки.

866) Уксусъ изъ яблоковъ.

Изрубить какъ можно мельче незрѣлыя яблоки, т. е. падалицу, положить въ кадочку, оставить такъ дня четыре, пока яблоки не пожелтѣютъ и не сдѣлаются мягки, тогда истолочь ихъ и отжать сокъ; 1 ведро этого соку влить въ двухведерный боченокъ. Одинъ штофъ того же соку смѣшать съ 2 фунт. патоки, 6 золотн. горошчатаго перцу, 1 ф. изюму; вскипятить раза два и вылить въ боченокъ; прибавить 1 штофъ хорошей водки и одну бутылку дрожжей изъ-подъ винограднаго вина. Боченокъ закрыть только

холстомъ, приклеивъ его по краямъ втулочнаго отверстія; поставить боченокъ въ теплое мѣсто и, въ теченіе шести недѣль, взбалтывать ежедневно; наконецъ, дать ему устояться недѣли двѣ и потомъ слить осторожно. На оставшуюся гущу влить ведро рѣчной воды, вскипятивъ ее сначала, прибавить 1 фунтъ патоки, перцу, изюму и водки столько, сколько и въ первый разъ; поставить въ тепломъ мѣстѣ и поступать далѣе, какъ сказано выше.

867) Лимонный уксусъ.

Срѣзать очень тонко корку съ десяти лимоновъ, положи въ бутыль, налей шесть штофовъ уксуса, поставь на солнце или въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ; потомъ слей, процѣди сквозь полотно, разлей въ бутылки.

868) Уксусъ для салата.

Возьми свѣжаго эстрагону и чабру по осьмнадцати золотниковъ, кудрявой мяты и тонко обрѣзанной съ лимона корки по три золотника, налей на это шесть штофовъ уксуса, поставить въ теплое мѣсто, дай стоять двѣ недѣли, потомъ пооцѣди, разлей въ бутылки.

ЗАГОТОВЛЕНЬЕ ПРИПАСОВЪ ВЪ ПРОКЪ, СОЛЕНЬЕ, КОПЧЕНЬЕ И ПРОЧ.

869) Солонина.

Возьми сколько угодно говяжьихъ огузковъ и филеевъ, нарѣжь ихъ большими кусками и вымой въ холодной водѣ. Посыпь въ чистую кадку соли, положи лавроваго листу, толченаго перцу и гвоздики; вынувъ кусокъ говядины изъ воды, отожми ее, натри солью и положи въ кадку, потомъ сдѣлай точно также съ другимъ и поступай, пока не наложишь цѣлый рядъ, укладывая куски какъ можно плотнѣе; посыпь этотъ рядъ солью, перцемъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ; положи второй рядъ говядины, поступая какъ выше сказано и нажимая куски, какъ можно сильнѣе. Накладывай ряды говядины, пересыпая ихъ солью съ духами, пока не наполнится кадка; засыпь послѣдній рядъ солью и духами, положи кружокъ и тяжелый камень. На пудъ говядины нужно почти 3 фунта соли, а на пудъ соли прибавляется 1 фунтъ

селитры, чтобы солонина была красная, а не синяя. Надобно еще замѣтить, что соля говядину въ теплое время, нужно увеличить количество соли.

Солонина, приготовленная съ перцемъ, лавровымъ листомъ и гвоздикою, называется духовою солониною. Для простой же солонины употребляютъ только соль съ селитрою.

870) Ветчина.

Ветчину сперва солятъ какъ солонину, съ тою только разницею, что не кладутъ духовъ, и, посоливши, перекладываютъ чрезъ три дня верхніе окорока внизъ, а нижніе вверхъ, перетирая при этомъ каждый окорокъ разсоломъ, какой окажется въ кадкѣ; перекладывать такъ раза три; наконецъ, положить кружокъ съ камнемъ и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Когда ветчина просолится, ее вынимаютъ изъ разсола и провѣшиваютъ на чердакѣ, гдѣ свободно продуваетъ вѣтеръ.

871) Полотки.

Ощипать, выпотрошить и вымыть нѣсколько гусей или утокъ, разрѣзать ихъ вдоль пополамъ, посолить, какъ солонину, и когда они просолятся, вывѣсить на чердакъ, дать имъ немного провялиться, а потомъ прокоптить.

872) Языки.

Посолить языки въ муравленномъ горшкѣ, закрыть кружкомъ, наложить камень и оставитъ такъ на трое сутокъ; потомъ сдѣлать слабый разсолъ, вскипятить и вылить его на языки.

873) Гуси въ уксусѣ.

Разбей нѣсколько гусей на части, свари ихъ въ уксусѣ съ солью и оставь такъ на сутки, потомъ вынь гусей, уложи ихъ въ горшокъ, а уксусъ вскипяти съ перцемъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ и вылей на гусей; давши остынуть, завяжи и отнеси на погребъ.

874) Провѣсная говядина.

Возьми сколько угодно говядины, сними съ костей, нарѣжь длинными кусочками и облей горячимъ разсоломъ, взявши на ведро воды полфунта соли; вынеси въ прохладное мѣсто; дай постоять

сутки, а потомъ вынь говядину изъ разсола, нанижи на веревочки и повѣсь на открытомъ мѣстѣ; когда кусочки высохнутъ, отнести ихъ въ сухое и холодное мѣсто.

875) Гусиныя печенки.

Вынувши печенки изъ убитыхъ гусей, положить въ холодную воду; давши вымокнуть, перемой и положи на сутки въ парное молоко. Вынь, перемой, разрѣжь на куски, приправь солью и перцемъ, обваляй въ мукѣ и обжарь въ маслѣ, не переворачивая; потомъ положи печенки въ муравленный горшокъ и держи въ погребѣ. Употребляются для пастетовъ или для соуса.

876) Соленые судаки и щуки.

Распластай рыбу, сними кровь, положи въ чистую кадку рядами, пересыпая каждый рядъ солью, заложи кружкомъ и навали камень, потомъ поставь въ погребъ, а лѣтомъ на ледъ.

Точно также солятъ и другую крупную рыбу; только осетрину, бѣлужину и севрюгу нужно вымыть сперва, и потомъ уже солить.

877) Балыки и провѣсная рыба.

Вырѣжь у осетровъ изъ спины толстыя мѣста, пересыпь солью съ селитрою, накрой кружкомъ и положи камень; чрезъ три дня переложи нижніе куски вверхъ, а верхніе внизъ, перетирая при этомъ куски разсоломъ, какой окажется въ кадкѣ. Когда балыки просолятся, счисти соль, повѣсь на воздухъ, а потомъ прокопти.

Провѣсная рыба не коптится.

878) Маринованные угри и налимы.

Выпотроши рыбу, нарѣжь кусками, обжарь въ маслѣ и остуди. Вымажь чистый боченокъ деревяннымъ масломъ, дно уложи душистыми травами и пряностями, на нихъ положи слой рыбы, закрой травами и пряностями, положи еще слой рыбы и поступай такъ, пока не наполнится боченокъ; послѣдній слой долженъ быть изъ травъ и пряностей; когда боченокъ наполнится, налей его полный уксусомъ съ масломъ, закупорь, поставь въ сухое мѣсто и всякій день въ теченіе недѣли встряхивай боченокъ.

При маринованіи, слизь съ угрей снимается солью.

879) Маринованная рыба.

Изрѣжь рыбу кусками, перемой и положи въ кипятокъ, въ которомъ держи, пока не отстанутъ позвонки. Вынь позвонки, а рыбу положи въ прежнюю воду, въ которой она лежала, посоли и свари; готовую рыбу разложи на столѣ. Возьми уксусу, меду, перцу и душистыхъ сухихъ травъ, смѣшай съ отваромъ изъ подъ рыбы и увари. Рыбу сложи въ кадку, налей сказаннымъ отваромъ, пока онъ горячъ и, не вынимая изъ него приправъ, накрой кружкомъ.

880) Колбаса съ печенкой.

Изрубить помелче сырую печенку, протереть сквозь сито и смѣшать съ рубленнымъ говяжьимъ саломъ; прибавить яицъ, цѣльнаго молока, толченаго перцу и пряностей; сдѣлать родъ фарша, начинить имъ вымытыя кишки, завязать концы ниткою и, опустивши въ кипятокъ, варить въ теченіе получаса; потомъ вынуть, остудить и вынесть въ холодное мѣсто. Подаютъ, поджаривши въ коровьемъ маслѣ.

881) Сосиски.

Изрубить, какъ можно мелче свѣжее свиное мясо и сало, выбрать жилки, сдѣлать въ родѣ фарша; прибавь соли, толченыхъ пряностей, перемѣшай хорошенько и начини вымытыя кишки, а концы завяжи нитками.

Можно приготовлять сосиски также изъ сырой ветчины, которую изруби помельче, смѣшай съ рубленнымъ куринымъ, куропаточнымъ мясомъ и свинымъ саломъ; смѣшавши, истолки въ ступѣ, положи 6 яичныхъ желтковъ и 2 бѣлка, перцу, соли и полстакана малаги; смѣшай хорошенько и начини кишки, а потомъ вари въ бульонѣ въ теченіи трехъ четвертей часа.

Приготовляютъ еще сосиски изъ гусиныхъ печеней. Натри на теркѣ печени, смѣшай съ тертымъ хлѣбомъ, сливками, солью, масломъ и краснымъ виномъ; прибавь нѣсколько изрубленныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ шарлотъ и 4 желтка. Перемѣшай хорошенько и начини кишки, а потомъ отвари въ бульонѣ. Подаютъ, поджаригъ въ маслѣ.

882) Кислая капуста.

Сними верхніе листья, вырѣжь кочарыжки, а остальное изруби, посоли по вкусу, положи анису, укропнаго сѣмени и тмину; набей

этою капустою чистую кадку, заложи капустными листьями и кружкомъ и навали камень. Если погода тепла, то кадку поставь на погребѣ, пока не закиснетъ капуста; если же погода холодная, то оставь кадку въ теплѣ, чтобы закисла.

Точно также приготовляется шинкованная кислая капуста, съ тою только разницею, что ее не рубятъ, а шинкуютъ машинкою; для шинкованія выбираются тугіе кочаны.

883) Квашеные бураки.

Оскреби бураки ножемъ, разрѣжь каждый буракъ на двое, уложи въ чистую кадку, съ двумя ломтями чернаго хлѣба, тепловатою водою, поставь въ сухомъ погребѣ; бураки сами собою закиснутъ. Надобно положить на бураки кружокъ и придавить ихъ камнемъ.

884) Огурцы соленые.

Перебравъ огурцы, чтобы не было порченныхъ, перемыть и сложить въ кадки или боченки, перекладывая душистыми травами: укропомъ, чаборомъ, эстрагономъ, дубовымъ и смородиннымъ листомъ, прибавляя, если угодно, чесноку. Потомъ приготовить разсолъ, расчитывая по 1 фунту на ведро воды, вскипятить, простудить и налить огурцы. Впрочемъ разсолъ можно и не кипятить, и наливать сырой. Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ сверху кружки, а на нихъ камни.

885) Яблоки.

Перебрать и вымыть яблоки; сложить ихъ въ кадку или боченокъ, пересыпая эстрагономъ. Сварить разсолъ, расчитывая по четверть фунта соли на ведро воды, прибавить во время варки немного эстрагону и базилики; остудить разсолъ, вылить на яблоки, закупорить ихъ и поставить въ холодное мѣсто. Приготовляютъ еще такой разсолъ: на 1 ведро воды кладутъ 2 фунта меду или патоки, четверть фунта соли, эстрагону и кипятятъ въ теченіи получаса, а потомъ, остудивши, наливаютъ на яблоки.

886) Груши и бергамоты.

Перемой и положи груши или бергамоты въ кадку, перекладывая ряды соломою и облей слѣдующимъ разсоломъ: на 1 ведро

воды положи 3 фунта меду или патоки, четверть фунта соли, 2 бутылки уксусу, эстрагону, вскипяти хорошенько, остуди и влей на груши или бергамоты.

887) Вишни и крыжовникъ.

Перебери ягоды, обрѣжь у вишенъ вѣточки до половины, а у крыжовника засохшій цвѣтокъ, сложи въ банки, облей слѣдующимъ разсоломъ: на ведро воды положи 4 фунта меду или патоки, четверть фунта соли, 2—3 бутылки уксусу, корицы и гвоздики, свари, остуди, вылей на ягоды, закупори и вынеси на погребъ.

888) Смородина.

Перебери бѣлую или красную смородину, но не снимай съ вѣтокъ, свяжи ее въ пучки, уложи въ банки и налей такимъ же разсоломъ, какой употребляется для вишенъ.

889) Сливы.

Ихъ солятъ также, какъ вишни.

890) Малина и виноградъ.

Перебери малину и виноградъ, сложи въ банки и налей слѣдующимъ разсоломъ: возьми 1 бутылку уксусу, 4 бутылки воды, 4 ложки соли, 5 фунтовъ сахару, корицы и гвоздики, свари, остуди, налей на малину или виноградъ, закупори банки и отнеси на погребъ.

891) Лимоны.

Вымой и уложи лимоны въ банки, свари разсолъ, полагая на ведро воды по 1 фунту соли, остуди и вылей на лимоны.

892) Дыни и арбузы.

Возьми дынь и арбузовъ, сколько угодно, вымой ихъ, положи въ кадочку, перекладывая каждый рядъ зеленымъ укропомъ, листьями черной смородины и эстрагономъ, и налей такимъ же разсоломъ, какой употребляется для лимоновъ.

893) Брусника.

Перебери ягоды, вымой ихъ, сложи въ кадку и налей слѣдующимъ разсоломъ: на ведро воды возьми 2 фунта меду или патоки,

2 ложки соли, гвоздики и корицы, вскипяти, остуди и вылей на ягоды.

894) Огурцы въ уксусѣ.

Возьми маленькихъ огурчиковъ, перемой ихъ и сложи въ банки, пересыпая эстрагономъ, укропомъ, зелеными стручками и стручковымъ перцемъ. Свари слѣдующій разсолъ: половина ведра уксусу, столько же воды, полфунта соли, нѣсколько стручковъ перцу, эстрагону; когда уваришь, остуди и вылей на огурцы.

895) Огурцы въ тыквѣ.

Срѣзать у спѣлой тыквы верхушку, вычистить середку, положить маленькихъ огурцовъ и налить слѣдующимъ разсоломъ: вскипятить 3 бутылки воды, 1 бутылку уксусу, горсть соли и эстрагону; остудить разсолъ и налить въ тыкву; закрыть ее срѣзанною верхушкой, поставить въ кадку съ огурцами и налить послѣдніе обыкновеннымъ разсоломъ.

896) Домашнія оливки.

Ихъ приготовляютъ изъ кизиля. Набери ягодъ кизиля, когда онѣ начинаютъ краснѣть, перемой и вари, пока не сдѣлаются довольно мягки, а потомъ откинь на рѣшето. Возьми штофъ рейнскаго уксуса, положи въ него ложку соли и чайную ложку сахару, положи ягоды и вари въ теченіе получаса. Снявши съ огня, вылей въ чистую посудину, остуди, сложи въ банки, пересыпая эстрагономъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ, залей уксусомъ, въ которомъ варились ягоды; закупори и держи въ холодномъ мѣстѣ.— Приготовляютъ еще такъ: набрать кизиля, когда ягоды покраснѣютъ, но еще не созрѣютъ совсѣмъ, разсыпь ихъ на рѣшето или холстину и дай имъ лежать, пока не завянутъ; возьми боченокъ, положи на дно лавроваго листу и эстрагону, а на нихъ рядъ кизиля, засыпь лавровымъ листомъ и эстрагономъ, и поступай такъ, пока не наполнится боченокъ. Приготовь слѣдующій разсолъ: на 1 ведро воды 2 фунта соли, сварить, остудить и, наливши имъ боченокъ съ ягодами, закупорить и поставить въ погребъ. Чрезъ два мѣсяца ихъ можно употреблять, какъ иностранныя. Вмѣсто кизилевыхъ ягодъ можно брать тернъ, лучше садовый, а не лѣсной.

897) Рыжики.

Разбери рыжики на 2—3 сорта, большіе и средніе, вымой, дай стечь водѣ; положи на дно кадки укропу, посыпь солью, наложи два ряда рыжиковъ и опять посыпь солью; когда кадка наполнится до половины, положи укропу, а потомъ накладывай рыжики, какъ выше сказано, пока не наполнится кадка; сверху положи укропу, кружокъ, и навали камней; поставь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, а потомъ отнеси на погребъ.—Мелкіе рыжики перемыть, положить въ легкій разсолъ, варить въ теченіи получаса, откинуть на сито; смѣшать равныя части уксуса и воды, прибавить соли, лавроваго листу, гвоздики, эстрагону, укропу, кипяти въ теченіи получаса, остуди и налей на рыжики, уложенные въ банки; сверху залить прованскимъ масломъ, если рыжики не скоро понадобятся; закупори и поставь въ погребъ.

898) Грузди.

Разбери грузди на сорты, перемой, налей холодною водою, оставь на сутки, вынь изъ воды, разложи на рѣшето, чтобы вода стекла; положи на дно кадки укропу, два ряда груздей, посыпь солью, и т. д., пока не наполнится кадка; сверху положи укропу, накрой кружкомъ, наложи камень; поставь на нѣсколько сутокъ въ теплое мѣсто, а потомъ отнести на погребъ.

899) Отварные грибы.

Вымыть бѣлые свѣжіе грибы, отварить въ соленой водѣ, прибавя укропу и эстрагону, откинуть на рѣшето, вскипятить равное количество уксусу и воды съ укропомъ, эстрагономъ, лавровымъ листомъ, зернами перцу, гвоздикою, солью, вылить на грибы, разложенные въ банки. Закупорить и держать въ погребѣ.

900) Щавель.

Перебери, вымой въ водѣ, отожми хорошенько, сложи въ кадку, налей соленой воды, накрой кружкомъ, придави камнемъ и поставь на погребъ. Также приготовляется шпинатъ.

901) Турецкіе бобы.

Перебери, вымой, прокипяти въ разсолѣ раза три, остуди, разложи въ банки и снеси на погребъ.

902) Абрикосы въ уксусѣ.

Возьми не совсѣмъ спѣлыхъ абрикосовъ, сними кожицу, вынь косточки. Возьми рейнскаго уксусу, прибавь сахару (на полторы бутылки уксусу 2 фунта сахару), вскипяти, снимая пѣну, и горячій вылей на абрикосы, закрой и оставь до слѣдующаго дня; слей сокъ, прокипяти, снимая пѣну, и опять вылей на абрикосы. На третій день, слей сокъ, прибавь полфунта сахару, вскипяти, сними пѣну, положи абрикосы и свари, потомъ остуди, сложи въ банки, закупори и держи въ холодномъ мѣстѣ.

903) Вишни въ уксусѣ.

Обрѣжь вѣточки до половины, положи вишни въ горшокъ съ корицею, гвоздикою и облей вскипяченымъ уксусомъ и сахаромъ (на полторы бутылки уксуса 1 ф. сахару). На другой день уксусъ слить, вскипятить его, остудить немного и вылить на вишни; точно также сдѣлать и на третій день, а на четвертый сложить вишни въ банки, налить сказаннымъ отваромъ, закупорить.

904) Пикули.

Ихъ приготовляютъ изъ разной капусты, огурцовъ, турецкихъ бобовъ, дынь, тыквъ, арбузовъ, грибовъ, свеклы, луку, шарлоту, помъ-д'амуровъ, зеленаго стручковаго перцу, кукурузы, моркови, лимоновъ; ихъ солятъ въ маленькихъ боченкахъ, выбираютъ лучшіе овощи. Очисти и разрѣжь цвѣтную капусту, недозрѣлую кукурузу, шарлотъ, недозрѣлыя дыни и арбузы, положи ихъ въ глиняную кастрюлю, налей горячимъ разсоломъ, накрой и оставь на сутки. Турецкіе бобы нарѣжь и вскипяти одинъ разъ, а также вскипяти морковь, нарѣзанную звѣздочками; шарлотъ налить самымъ легкимъ разсоломъ и поставить въ вольный духъ на три часа. Когда все будетъ готово, взять поровну уксусу и воды; или, если уксусъ слабъ, то 2 части укусу и 1 часть воды, полф. соли на ведро, полф. сахару, 4 стручка перца, 2 ложки горчицы, укропу; кипятить въ теченіе получаса, дать отстояться. Огурчики перемыть, лимоны нарѣзать кружечками, разложить въ банки, прибавить зеленыхъ стручковъ, гороха, перцу, сѣменъ пастуріи, эстрагону. Разсолъ процѣдить чрезъ сито, налить на пикули, закупорить банки, завязать пузыремъ и поставить въ погребъ.

905) Пикули иначе.

Очистить и нарѣзать кусочками бѣлой капусты и сафоя, обварить легкимъ разсоломъ и оставить на сутки. Если капуста жестка, то разсолъ слить, вскипятить и обдать капусту вторично. Очистить цвѣтную капусту, дыни, арбузы, маленькія тыквы, нарѣзать ихъ кусочками и налить горячимъ разсоломъ; нарѣзать звѣздочками и вскипятить рѣпу, морковь и свеклу; вскипятить турецкіе бобы и кукурузу; шарлотъ приготовить, какъ сказано въ № 845; сдѣлать разсолъ, какъ въ № 845, разложить въ банки, прибавь маленькихъ огурчиковъ, стручковаго перцу, сѣменъ пастуріи, пересыпь перцемъ и эстрагономъ, налей разсоломъ, закупори и поставь на погребъ.

906) Труфели.

Отбери лучшіе и неповрежденные труфели, вымой ихъ, протри щеткой, облупи слегка и вари въ винѣ не болѣе получаса; потомъ откинь на рѣшето, сложи въ банки, залей прованскимъ масломъ, закупори и засмоли.

907) Шарлотъ.

Очисти лукъ, сложи въ горшокъ, налей воды и поставь въ вольный духъ; вечеромъ вынь, откинь на рѣшето, разложи въ банки и облей слѣдующимъ разсоломъ: возьми поровну уксусу и воды, прибавь соли, лавроваго листу, гвоздики, перцу и вскипяти: банки завяжи и отнеси на погребъ.

908) Плоды въ винѣ.

Налить въ кастрюлю вина и прибавить на каждую бутылку его по четверти ф. сахару; съ яблокъ и грушъ снять кожу, а сливы, персики и абрикосы проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою. Уварить плоды, сложить въ банки, закупорить и держать въ сухомъ подвалѣ.

909) Вишни въ водкѣ.

Выбрать самыя спѣлыя вишни, обрѣзать вѣточки до половины, опустить на полчаса въ холодную воду, а потомъ откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, расчитыя по 1 съ четверт. ф. сахару на 2 съ полов. ф. вишенъ. Когда сиропъ поспѣетъ, положить въ него

вишни, вскипятить раза три, мѣшая лопаточкой, остудить, разложить вишни въ банки, налить сиропомъ, смѣшавши его съ водкой на 2 съ полов. ф. вишенъ 1 штофъ.

910) Сливы въ водкѣ.

Проколоть булавкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ не совсѣмъ зрѣлыя сливы, опустить на четверть часа въ холодную воду, а потомъ въ кипятокъ и накрыть. Когда сливы поднимутся, снять съ огня и оставить въ водѣ до другаго дня; на другой день, не перемѣняя воды, поставить на огонь, не давать кипѣть, а довести сливы до мягкости. Тогда переложить ихъ въ холодную воду. Далѣе, какъ въ № 850.

911) Груши въ водкѣ.

Взять спѣлыхъ грушъ, вырѣзать мѣсто, гдѣ былъ цвѣтъ; оскоблить стебельки, положить въ холодную воду, прибавя въ нее немного квасцовъ. Вскипятить воды, варить въ ней груши до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается такъ мягки, что ихъ можно проткнуть соломенкой. Тогда переложить ихъ въ холодную воду и оставить въ ней до другаго дня; откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ (1 съ четвертью ф. сахару на 3 фун. грушъ), смѣшать его съ равнымъ количествомъ водки и вылить на груши, уложенныя въ банки.

912) Дыни въ уксусѣ.

Снять съ дыни кожу, нарѣзать кусочками; сдѣлать легкій разсолъ (на 1 штофъ воды 2 ложки соли), вскипятить и вылить горячій на дыни; оставить такъ на сутки въ холодномъ мѣстѣ. На другой день слить разсолъ, положить на штофъ разсолу 2 стакана уксусу, вылить въ кастрюлю и, когда закипитъ, опустить туда дыни, варить на маломъ огнѣ полчаса; снять съ огня и поставить въ холодное мѣсто на сутки. Приготовить разсолъ: на 2 штофа слабаго уксусу положить чайную чашку соли, съ четверть ф. сахару; прокипятить и остудить; если уксусъ крѣпокъ, то прибавить третью часть воды. Сложить дыни въ банки, пересыпая эстрагономъ, корицею и гвоздикой, налить приготовленнымъ разсоломъ, закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

913) Свѣжая сушеная капуста.

Спустивъ съ качановъ верхніе листы, исшинкуй капусту довольно крупно, потомъ обдай кипяткомъ, и дай стоять часъ, за тѣмъ откинь на рѣшето, чтобъ стекла вода. Когда вся вода стечетъ, разровняй капусту по рѣшету (накладывать ее не должно толсто, а чтобъ былъ слой пальца въ два), поставь въ печь, въ легкій духъ; давъ высохнуть, сложи въ банки или въ бумажные картузы, сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

914) Кислая сушеная капуста.

Разложивъ кислую капусту на рѣшета пальца въ два толщиною, дай совершенно стечь разсолу, поставь въ печь, въ вольный духъ, и высушивъ хорошо, сложи въ картузы или банки. Такимъ образомъ можно приготовлять всѣ поваренныя травы и коренья.

915) Сохранить цикорій.

Оборвать зеленые листья, оставить одну середку, опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ откинуть на рѣшето. Положить въ горшокъ слой цикорія, слой соли и т. д., пока не наполнится горшокъ. Умять, насыпать соли въ палецъ толщиною, залить растопленнымъ масломъ, завязать и хранить въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы не мерзло.

916) Спаржу сохранять.

Обдать спаржу кипяткомъ, откинуть на рѣшето, опустить толстые концы въ холодную воду, потомъ уложить ихъ слоями въ горшокъ, пересыпая каждый слой солью, толченымъ перцемъ, гвоздикою, корицею, и ломтями лимона; залить смѣсью изъ разныхъ частей уксусу и воды; закупорить. Предъ употребленіемъ вскипятить разъ въ чистой водѣ.

917) Коренья сохранять.

Морковь, порей, петрушка, сельдерей, рѣпа, пастернакъ, земляная груша, сохраняются въ подвалѣ или въ сухомъ тепломъ погребѣ, зарытые въ песокъ. Коренья укладываютъ рядами, засыпая каждый рядъ сухимъ пескомъ; послѣдній слой песку долженъ быть толще предъидущихъ.

918) Плоды.

Плоды съ сѣменами сберегаются также въ сухомъ, тепломъ подвалѣ; въ противномъ же случаѣ, если подвалъ сыръ, то плоды могутъ легко загнить. Сюда принадлежатъ яблоки, груши, яйва и проч; виноградъ и смородина требуютъ особеннаго старанія, о чемъ будетъ сказано ниже. Что касается до плодовъ съ косточками, то весьма немногіе изъ нихъ можно сохранять.

919) Сушеніе плодовъ.

Вишни сушатъ слѣдующимъ образомъ: берутъ самыхъ спѣлыхъ вишенъ, которыя бы не были помяты, раскладываютъ ихъ на рѣшетѣ такъ, чтобъ одна съ другою не слипалась, и ставятъ въ печь въ вольный духъ сушиться до того, пока не выйдетъ вся теплота; тогда, вынувши ихъ изъ печки, обернуть другою стороною и снова поставить въ печной вольный духъ. За тѣмъ вынувъ изъ печи, остудить, и связавъ пучками, беречь въ сухомъ мѣстѣ.

Иные сушатъ вишни сначала на солнцѣ, а потомъ уже досушиваютъ въ вольномъ печномъ духу. Надобно смотрѣть, чтобъ вишни не пересушить чрезъ мѣру.

920. Груши сушить должно такъ: очистивъ съ нихъ кожу, или и не очищая ее, положи ихъ въ наполненный водою горшокъ и вари до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. Потомъ вынь и засушивай, какъ выше сказано.

Крупныя груши, не очищая и не варя въ водѣ, завяливаютъ сперва на солнцѣ, а потомъ досушиваютъ въ печномъ вольномъ духу.

921. Сливы сушатся также, какъ вишни: надобно набирать самыхъ спѣлыхъ сливъ; тѣ, которыя сами падаютъ, наилучшія для сушенія, потому что уже совершенно созрѣли, и бываютъ очень вкусны.

922. Персики сушатся точно какъ сливы, съ тою только разницею, что тѣ изъ нихъ, которые сорваны съ дерева, лучше тѣхъ, которые сами падаютъ. Сверхъ того, ихъ должно разрѣзать пополамъ и вынуть изъ нихъ косточки. Когда они до половины высушатся, то, положа ихъ на столъ, подави, чтобъ всюду равно высушились. Потомъ положи опять въ печь, въ которой держи до тѣхъ поръ, пока высохнутъ совершенно.

923. Абрикосы сушатся точно такимъ же образомъ, только косточки вынимать должно, не разрѣзывая плода.

924. Для сушенія яблокъ, должно сперва разрѣзать ихъ пополамъ, нанизать на нитки, и потомъ сушить на солнцѣ, или въ печномъ вольномъ духу.

Подобнымъ образомъ поступаютъ при сушеніи и разныхъ другихъ плодовъ, почему самому и нѣтъ нужды распространяться по сему предмету далѣе.

920) Моченье вишень въ уксусѣ.

Положи вишни слоями въ банки, пересыпавъ сахаромъ: сперва слой сахара, потомъ рядъ спѣлыхъ вишень безъ стебельковъ, что продолжай до тѣхъ поръ, пока банка будетъ полна. Увари крѣпко ренскаго уксуса, налей имъ банки до полна; завяжи банки бумагою, протыкавъ ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою. Подержи нѣсколько времени на солнцѣ и храни въ сухомъ мѣстѣ.

921) Моченье крыжовника.

Ощипавъ у ягодъ стебельки и цвѣтники, наполни имъ бутыль, которую поставь въ котлѣ съ холодною водою на огонь; и держи такимъ образомъ, пока вода вскипитъ. Тогда вынь бутыль, засмоли ее и поставь въ погребѣ на песокъ. Впрочемъ, нужно присовокупить, что во время варки бутыль должна быть заткнута пробкою, какъ можно крѣпче.

922) Моченіе айвы въ уксусѣ.

Разрѣзавъ каждый плодъ на четыре, или пять и шесть частей, положи ихъ въ кипяченую воду и вари до мягка. Потомъ выложи плоды на салфетку, дай водѣ стечь, сложи въ банки, и налей увареннымъ съ сахаромъ ренскимъ уксусомъ. Между квитовъ должно пересыпать крупно истолченными корицею и гвоздикою. На шесть айвъ кладется обыкновенно уксуса четыре стакана, а сахару полтора фунта.

923) Моченіе плодовъ въ патокѣ.

Если плоды имѣютъ на себѣ толстую кожу, то должно, наколовъ ихъ булавкою, обварить сперва кипяткомъ, а потомъ дать водѣ стечь; тѣ же плоды, кои имѣютъ конкую кожу, не обваривая,

класть въ кадочки или банки. Потомъ вскипятить чистой патоки, снять ее съ огня, очистить пѣну, процѣдить сквозь сито, и чуть теплую налить на плоды. Но если случится, что патока начнетъ окисать, тогда немедленно должно ее переварить, и опять налить на плоды. Впрочемъ нѣкоторые, въ случаѣ окисанія патоки, совершенно ее перемѣняютъ, и наливаютъ плоды свѣжею, также вскипяченою патокою.

924) Моченіе плодовъ въ суслѣ.

Въ суслѣ мочатся только груши и яблоки, что производятъ слѣдующимъ образомъ: наколовъ помянутые плоды булавкою, обвариваютъ ихъ слегка въ кипяткѣ, обираютъ стебельки и глазки, кладутъ плоды въ холодную воду, изъ коей, вынувъ, перекладываютъ ихъ въ чисто выпаренный и не имѣющій никакого запаха боченокъ. Потомъ дѣлаютъ изъ ржанаго или другаго солода густое сусло, присаливаютъ его, наливаютъ на плоды, оставляютъ такимъ образомъ цѣлые сутки; а наконецъ боченокъ закупориваютъ. Моченіе подобнымъ образомъ плоды должно почасту осматривать, и если примѣтятъ, что сусло начинаетъ окисать, тотчасъ оное сцѣживать, и наливать свѣжимъ, что продолжать до тѣхъ поръ, пока плоды отстоятся.

925) Моченіе плодовъ въ водѣ.

Взявъ какихъ угодно плодовъ, не совсѣмъ еще зрѣлыхъ, положить ихъ въ кипятокъ, натыкать булавкою, дать хорошо обвариться, чтобъ они сдѣлались мягки. Потомъ выложить ихъ въ холодную воду, очистить съ нихъ кожу, и положить очищенные такимъ образомъ плоды въ другую холодную воду, въ которую выдавить сокъ изъ двухъ лимоновъ, дабы такимъ образомъ удержать бѣлизну. Вынувъ плоды изъ воды, положить въ разваренный жидко сахарный сиропъ, и дать имъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ семь или восемь разъ. За симъ, снявъ съ огня, собрать пѣну, выложить плоды съ сиропомъ въ чашки и оставить такъ до утра, послѣ чего должно опять кипятить разъ девять или десять. Въ третій день выложить плоды на рѣшето, дать стечь сиропу, который должно вскипятить до пяти или шести разъ и остудить. Наконецъ положить плоды въ банку, размѣшать упомянутый сиропъ пополамъ съ французскою водкою, наполнить имъ банку, и закупоря ее хранить до востребованія.

926) Моченіе плодовъ въ ренскомъ винѣ.

Для этого должно взять ведро сладкаго бѣлаго, или краснаго, вина, или болѣе или менѣе, смотря по количеству плодовъ. Вылить вино въ котелъ, увари на сильномъ огнѣ до третей доли, чтобы вино сгустилось и сдѣлалось удобно для сохраненія плодовъ. Потомъ съ назначенныхъ для моченія плодовъ сними кожу, сложи ихъ въ вино, и вари пока уварятся, что можно узнать по каплѣ вина, пущенной на оловянную тарелку, при чемъ она, по наклоненіи сей послѣдней, не должна расплываться. Наконецъ сложи плоды съ виномъ въ банки и когда остынутъ, завяжи и храни въ пристойномъ мѣстѣ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

СКОРОМНЫЙ СТОЛЪ.

Какъ заправлять птицу и дичь.
Какъ разрѣзывать говядину, птицу и рыбу.
Завтраки.

Супы.

Обѣды.

Супъ съ фаршемъ 1
— съ клецками 3
— красный съ утками 6
— съ рисомъ 8
— изъ поросенка. 12
— — хлѣба съ виномъ 14
— — голубей съ раками. . . . 15
— съ манною крупой. 16
— изъ телятины 18
— красный говяжій 20
— съ кореньями 21
— — макаронами. 23
— изъ курицы. 24
— — брюквы. 25
— — пива 26
— съ горошкомъ 27
— — перловой крупой 28
— луковый 31
— изъ брюссельской капусты . . . 32
— съ гренками. 34
— — вермишелью 35
— — мозговыми клецками 36
— французскій. 37
— ушки. 38
— съ фаршемъ 39
— скороспѣлый 40
— съ фаршированнымъ лукомъ. . . 42
— изъ молока холодный. 43
— нѣмецкій изъ курицы . . . 45,195
— съ бараньими головами 46
— — шампиньонами. 47
— калья изъ курицы 48
— изъ рябчиковъ. 49
— — баранины 50
— — сухихъ сморчковъ 53
— съ фаршемъ 54
— à la Julienne 55
— изъ индѣйки 56
— рыбный на мясномъ бульонѣ . . 57

Обѣды.

Супъ изъ курицы съ начиненными сморчками 58
— изъ баранины съ кореньями . . 61
— — разной зелени. 63
— весенній. 64
— изъ свѣжихъ огурцовъ 66
— — печенки 67
— — молодыхъ цыплятъ 73
— — красной капусты съ каштанами 74
— — голубей съ сморчками . . . 75
— на манеръ черепаховаго 76
— изъ поросенка 77
— куцманъ 78
— буржуа 79
— французскій изъ спаржи . . . 82
— изъ телятины съ картофелемъ . . 84
— — молодаго свекольника . . . 85
— съ клецками изъ манной крупы . 88
— изъ баранины съ зеленымъ горохомъ 90
— шаррай изъ рябчиковъ 91
— жульенъ 92, 169
— итальянскій съ макаронами . . . 93
— изъ телячьяго ливера 97
— — — печенки 98
— — баранины съ чечевицей. . . 99
— — курицы съ цвѣтной капустой . 100
— — саго. 102
— — молодыхъ голубей съ зеленымъ горошкомъ 103
— — перепелокъ. 104
— — тыквы 109, 113
— — куликовъ 110
— — щавеля съ вермишелью . . . 111
— — телячьей печени 112
— — баранины съ рѣпой 114
— — баранины 116
— — курицы 117
— молочный 118, 124
— красный. 119
— Украинскій 121
— изъ груздей. 122
— травяный 125
— изъ чернаго хлѣба 126
— — апенокъ. 127

Обѣды.

Супъ хлѣбный 130
— раковый. 131
— изъ телятины 132
— — шарлота 137
— съ гренками 139
— — сладкимъ мясомъ 142
— Жардиньеръ 143
— съ лукомъ 144
— — бѣлою капустой 146
— виндзоръ 150
— изъ говядины съ лукомъ . . . 152
— бѣлый 153
— изъ молодаго свекольника . . . 154
— — сельдерея 158
— à la reine 160
— бѣлый французскій 161
— изъ телятины 163
— — хлѣба съ виномъ. 168
— съ лимономъ 171
— сливочный съ желтками. . . . 172
— вишневый съ смолен. крупой . . 173
— изъ дичи прозрачный 174
— — телячьей головки. 175
— съ пореемъ. 177
— изъ шампиньоновъ. 181
— — курицы съ цвѣт. капустой. . 185
— пряный 186
— съ сарачинскимъ пшеномъ . . . 187
— изъ саго 188
— ягодный. 189
— лимонный 190
— водяный. 196
— изъ вина 197
— — пива. 199
— — индѣйки 202
— — гуся. 204
— нѣмецкій 205
— бѣлый 207
— луковый кресси. 213
— биръ 216
— съ яйцами 224

Пюре.

Пюре изъ зайца 17
— — гороха. 29, 52, 94
— — каштановъ 60
— — помидоровъ 65
— — разныхъ кореньевъ. . . . 68
— — тетерева 80
— — артишоковъ 95
— — молодаго гороху. 134
— — чечевицы 135
— — моркови 138
— — риса 151
— — зайца 155
— — курицы 157

Обѣды.

Пюре изъ щавеля съ вермишелью . . 166
— — чечевицы. 167
— — дичи 176
— — тыквы 178
— — сухаго гороха 180
— — фасоли 183
— — рѣпы съ уткой 200
— — горошка 210
— жульенъ 211
— изъ дичи 223

Разсольники.

Потроха 2
Разсольникъ 7, 133, 141

Похлебки.

Похлебка изъ почекъ 4
— — соленыхъ огурцовъ. . . 30
— съ тыквою 62
— изъ молодой моркови . . . 83
— — свѣжихъ грибовъ . . . 96
— картофельная 129
— Канде 136
— французская 140
— изъ телячьихъ почекъ . . . 162
— — соленыхъ огурцовъ. . . 170
— съ макаронами и сыромъ . . 179
— изъ почекъ 193
— провансальская 198
— Кресси 201
— рисовая 203
— картофельная 206
— изъ рѣпы 208
— — каштановъ 209
— молочная 214
— изъ яичныхъ желтковъ . . . 215
— помъ д'амуръ. 217
— Манако. 218
— Кресси 220
— Шантильи 221
— изъ сыру 222

Лапша, галушки, рубцы.

Лапша 11
Рубцы 22
Сибирскіе пельмени. 69
Пигусъ. 101
Галушки 212

Щи.

Щи съ грибами 5
— — кислой капустой 10
— лѣнивые 19, 123
— зеленые 33, 108, 165
— изъ зеленой разсады 70, 194
— зеленые изъ крапивы 86
— лѣнивые 87

Обѣды.

Щи кислые 105
— изъ крапивы съ крупами . . . 115
Щи 120
— изъ кислой капусты съ крупой. . 147
— кислые изъ свѣжей капусты . . 149
— зеленые изъ крапивы 191

Борщъ.

Борщъ 9, 156
Бураки 13
Борщъ сборный 106
Бураки 107, 128
Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ 159
— — карасей 182

Консоме.

Бульонъ 41
Консоме 44, 145
— à la Marie 219

Батвинья, окрошка.

Окрошка 89, 164
Батвинья. 184

Солянки.

Скоромная солянка. 51
Солянка съ рыжиками. 59
Солянка. 193

Холодныя.

Разварной поросенокъ 1
Свиная голова въ сметанѣ 3
Говяжій студень 4,39
Винигретъ 5,14
Галантиръ изъ телятины 8
Холодная баранья голова 9
Разварная говядина 15,118,120
Свиная голова въ галантирѣ . . . 22
Солонина съ хрѣномъ и сметаною . . 23
Заливное 24
Бѣлорыбица разварная 25
Разварная бѣлужина 31
Сборный винигретъ 33
Баранья грудина 34
Буженина 36,124
Бараній языкъ 40
Разварная индѣйка 41
Баранья грудина 47
Заливной судакъ 54
Ветчина 58
Заливное изъ поросенка 61
Голова домашней свиньи на манеръ дикой 73
Галантиръ изъ телятины 80
Свиная голова 86
Душеная индѣйка 94
Студень изъ поросенка 97

Обѣды.

Филе съ овощами 99
Телячья голова съ винигретомъ . . . 100
Разварная осетрина 105
Окорокъ въ брезѣ 109
Каплунъ подъ рисомъ 114
Баранья ножки 119
Панированная говядина 121
Разварная курица 122
Холодная говядина 125,127
Обливная ветчина 126
Холодныя баранья ножки 130
Пулярка въ зелени 134
Говядина 138
Свиная голова въ сметанѣ 139
Баранья или телячья голова въ сметанѣ 140
Гусь съ хрѣномъ 141
Заливной каплунъ 166
Заливные рябчики 168
Филе съ отварною зеленью 176
Душеная говядина 184
Говядина по богемски 185
Окорокъ ветчины печеной 190
Горячій boeuf à la mode 196
Студень изъ гуся 201
Boeuf à la mode 202
Говяжьи рулады 215
Языкъ въ гратинѣ 221

Соусы котлеты, пуддинги, артишоки, цвѣтная капуста и проч.

Телячьи ножки 5
Душеная говядина 2
Гаше изъ баранины 7,57
Коровье вымя подъ соусомъ . . . 8
Котлеты 9
Соусъ изъ тетеревей 0
Гаше изъ говядины 1
Сосиски съ кислой капустой . . . 11
Говяжій языкъ подъ соусомъ . . . 12
Колдуны 13
Брюква фаршированная 15
Свиныя котлеты 16
Пилавъ 16
Бифштексъ 17
Соусъ изъ говядины 18
Тетерка подъ соусомъ 19
Фрикасе изъ телятины 20
Утки подъ соусомъ 22
Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ . . . 23
Соусъ изъ почекъ 24
Фаршированный кочанъ капусты . . 25
Ростбифъ 25
Битокъ 26
Бифштексъ 27,147
Осетровыя котлеты въ папильоткахъ . 29
Буженина изъ индѣйки 30

	Объѣды
Пуддингъ изъ рису	31
Гусиная печенка съ соусомъ	32
Раки	32
Телячья голова	33
Отбивныя котлеты	33
Разварныя коренья и зелень	33
Цвѣтная капуста съ сабайономъ	33
Утка съ оливками	34
Кишки начиненныя кашей	35
Бараньи котлеты	36
Рубленыя котлеты	39
Куропатки съ кислымъ соусомъ	42
Соусъ изъ пѣтушьихъ грѣбешковъ	43
Свиныя котлеты съ острымъ соусомъ	44
Начиненная свиная середка	45
Соусъ изъ потроховъ	46
Соусъ изъ сафоя	48
Выпускная яичница	48
Соусъ изъ рубцовъ	49
Говядина на французскій манеръ	50
Сладкое мясо подъ соусомъ	51
Соусъ изъ кислой капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба	52
Соусъ изъ сельдей	53
Картофельные котлеты съ соусомъ	54
Цыплята съ бешамелью	55
Бараній языкъ въ папильоткахъ	57
Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ	58
Бычачій языкъ съ огурчиками	59
Котлеты изъ индѣйки или курицы	61
Телячья печень на вертелѣ	62
Entre côtes съ морковью	60
Котлеты изъ индѣйки или курицы	61
Телячья печень на вертелѣ	62
Куропатки съ капустой	62
Телячьи мозги	63
Баранина съ перечнымъ соусомъ	64
Телячья печенка, въ видѣ битка	64
Котлеты изъ мозговъ	65
Грудинка жареная, подъ краснымъ соусомъ	66
Фалей индѣйки съ пюре изъ вишенъ	67
Пуддингъ съ мозгами изъ костей	68
Кишки бараньи и коровьи	69
Фаршированная брюква	70
Рагу изъ окорока съ жареным картофелемъ	71
Соусъ изъ голубей	71
Соусъ изъ кореньевъ	72
Рябчики подъ соусомъ	74
Молодой картофель съ сметаной	75
Свиныя котлеты съ рагу	75
Фрикасе изъ телятины	76
Говядина по модѣ	77
Пуддингъ изъ мозговъ	77
Сальми изъ жаворонковъ	78
Цыплята съ зеленымъ горохомъ	79
Матлотъ изъ карповъ и другихъ рыбъ	80
Утка по итальянски	81
Щука подъ соусомъ	81
Голуби à la crapaudine	82
Соусъ изъ сафоя	82
Пуддингъ изъ мяса	82
Цыплята съ нѣмецкимъ соусомъ	83
Говядина подъ соусомъ изъ изюма	85
Телячій мозгъ въ матлотѣ	86
Душеный языкъ	87
Соусъ изъ тетеревей	87
Горошекъ со шпигомъ	88
Рѣпникъ	89
Ростбифъ	90
Капуста со свинымъ саломъ	90
Спаржа въ видѣ горошка	91
Англійскій бифштексъ	91
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалем	91
Потроха баранка	92
Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ	93
Душеная индѣйка	94
Англійскій ростбифъ	94
Телячье легкое съ соусомъ	95
Голуби въ компотѣ	96
Цвѣтная капуста съ фармезаномъ	96
Бараньи ноги à la poulette	88
Артишоки съ масломъ и свинымъ саломъ	98
Пуддингъ изъ говядины	98
Филей изъ овощами	99
Заяцъ въ рагу	99
Жареные артишоки	99
Говядина подъ соусомъ	100
Говяжье небо	101
Сливочный пуддингъ	101
Фаршъ въ капустныхъ листьяхъ	102
Баранина подъ соусомъ съ виномъ	103
Фаршированные артишоки	101
Котлеты изъ зайца	104
Кабаньи котлеты	106
Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ	106
Душеный гусь	107
Сальми изъ молодыхъ куропатокъ	107
Капуста на простой манеръ	108
Соусъ изъ шампиньоновъ	109
Индѣйскій пѣтухъ на простой манеръ	110
Копченые свиные языки въ кишкахъ	110
Соусъ изъ сига	110
Куропатки à la tartare	111
Бараньи котлеты	111
Соусъ изъ цыплятъ	112
Окунь съ виномъ	112
Жаворонки приготовленные на скоро	113
Пѣтушьи гребешки подъ соусомъ	114
Телячья грудина съ горошкомъ	115
Картофельный соусъ	115

	Объѣды
Заяцъ подъ соусомъ	116
Макароны	116
Душеный гусь	117
Начиненные огурцы	117
Бараньи ножки	119
Соусъ изъ шпига	119
Рѣпа начиненная рисомъ	120
Папильотки	120
Фаршированная морковь	121
Семга подъ бѣлымъ соусомъ	122
Соусъ изъ мозговъ	123
Вареныя перепелки съ рисомъ	124
Молодой картофель	125
Котлеты съ соусомъ изъ фасоли	127
Картофель въ бѣломъ соусѣ	128
Рябчики съ англійскимъ соусомъ	129
Пулярка съ соусомъ	130
Тертая морковь съ гренками	130
Душеная говядина	131
Макароны по итальянски	131
Соусъ изъ свѣжей трески	132
Утка съ рѣпой	132
Зразы	133
Соусъ изъ корюшки	133
Макрель подъ соусомъ	134
Телятина съ пивомъ	135
Телятина съ трюфелями	137
Свѣжая треска съ бѣлымъ соусомъ	138
Телятина, нашпигованная солеными огурцами	139
Говядина подъ соусомъ изъ мозговъ	140
Фаршированный кочанъ капусты	141
Говяжій языкъ подъ соусомъ	142
Крокеты изъ говядины	142
Говяжій языкъ съ пармезаномъ	143
Бифштексъ	143
Телячья печенка	144
Индѣйчьи потроха	145
Свиныя ноги съ соусомъ сен-менегу	145
Куропатки по англійски	146
Соусъ изъ куропатокъ	147
Сальми изъ бекасовъ	148
Утка съ зеленымъ пюре	149
Сальми изъ фазановъ	150
Артишоки	150
Заяцъ въ рагу	151
Телячій языкъ подъ соусомъ	152
Барашекъ ломтиками	153
Матлотъ à la moignaire	153
Бланкетъ изъ пулярдки	155
Панированныя бараньи котлеты на рост	154
Рагу изъ потроховъ	155
Угорь съ соусомъ	155
Рубленая баранина	156
Телячьи уши на итальянскій манеръ	156
Бычачій хвостъ	157
Ростбифъ изъ барашка	157
Зеленый пуддингъ	157
Барашковое филе въ бланкетѣ	158
Пуддингъ изъ картофельной муки	158
Рагу изъ баранины	159
Телячій хвостъ съ капустой	160
Сальми изъ жаворонковъ	160
Душеные пискари	160
Сладкое мясо à la poulette	161
Телячій мозгъ съ чернымъ коровьимъ масломъ	161
Бычачій мозгъ въ матлотѣ	162
Жаворонки на скоро	162
Жареная семга подъ бѣлымъ соусомъ	163
Рагу изъ капусты	163
Дрозды съ соусомъ	164
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ	164
Душеная щука	166
Телячья печень на сковородѣ	167
Куропатки съ трюфелями	169
Яйца подъ соусомъ	170
Дрозды на фламандскій манеръ	170
Перепелки съ горошкомъ	171
Зеленые турецкіе бобы запросто	172
Французскій бифштексъ	173
Линь по итальянски	174
Яичница съ почками	174
Цыпленокъ à la tartare	175
Телятина подъ бешамелью	175
Пуддингъ изъ сливокъ	176
Каплунъ съ рисомъ	177
Телячій языкъ подъ острымъ соусомъ	177
Рябчики	178
Угорь подъ соусомъ	178
Голуби съ горошкомъ	179
Рагу изъ цѣльнаго сельдерея	179
Телячья печень подъ соусомъ	180
Панированный бараній хвостъ	181
Голуби на простой манеръ	182
Шампиньоны подъ соусомъ	183
Картофель съ шампиньонами	184
Перепелки фрикасе	185
Маринованный штуфатъ	186
Фрикасе изъ курицъ	187
Тандронъ съ русскими бобами	188
Телячья лопатка по мѣщански	189
Грильядъ изъ свиныхъ ногъ	190
Фрикасе изъ баранины	191
Пуддингъ	191
Яичница съ ветчиною	192
Куропатки со сливками	193
Пуддингъ изъ вафлей	193
Тетерки подъ соусомъ	194
Кулики подъ виннымъ соусомъ	195
Пуддингъ	195
Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками	196

	Обѣды.
Заяцъ въ соусѣ	297
Куропатки подъ соусомъ	298
Дрозды въ рагу	299
Соусъ изъ говядины	200
Телячьи мозги въ матлотѣ	200
Пуддингъ	201
Голуби съ зеленымъ горохомъ	202
Цыплята подъ соусомъ	203
Англійскій пуддингъ	203
Сладкое телячье мясо подъ соусомъ	204
Утка подъ соусомъ	205
Рябчики съ капустой	206
Рагу изъ жареныхъ зайцевъ	207
Пуддингъ изъ рису	207
Зайцы подъ яичнымъ снѣгомъ	208
Зеленый пуддингъ	208
Бекасы въ сальми	209
Огурцы съ фаршемъ	209
Соусъ съ фаршированными сморчками	210
Артишоки въ сметанѣ	210
Заяцъ подъ соусомъ со сливками	211
Чиненыя луковицы	211
Телятина, шпигованная съ солеными огурцами	212
Фаршированный картофель	212
Фрикасе изъ телятины	213
Свѣжіе огурцы въ сметанѣ	213
Рѣпа а-ля-пулетъ	214
Телячья печенка по правонс.	214
Капуста по вѣнски	215
Куропатки съ анчоус.	216
Душеный заяцъ	217
Фаршированныя яйца	217
Молод. баран. а-ля-пулетъ	218
Масседуанъ изъ овощей	219
Рагу изъ капусты	220
Треска а-ля метр-дотель	221
Огурцы а-ля-пулетъ	222
Перепелки въ соусѣ	223
Филей съ шампиньонами	224
Панирован. баран. котлеты на рост.	224
Португальская яичница	224

Пироги, пирожки, блинцы, каши, оладьи и сальники.

Пирожки	1
Кулебяка съ визигой	6
Манная каша	14
Пирогъ съ кислой капустой и яйцами	18
Каша гречневая	19
Пирожки съ телячьей начинкой	21
Драчена	26, 189
Вареники съ творогомъ	27
Пироги съ морковью	28
Бѣлая каша	30
Застуженная молочная каша	34
Оладьи изъ манной крупы	36
Паштетъ изъ дичи	37
Яблочный блинъ	39
Яблочный, воздушный пирогъ	40
Картофельный пирогъ	42
Кулебяка съ говядиной	43
Ватрушки	44
Пирогъ съ изюмомъ	48, 54
Миндальныя оладьи	49
Варенецъ	50
Рисъ съ маков мол.	52
Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ	56
Паштетъ турецкій съ бараниной	66
Паштетъ съ шинкованною капустой	67
Сальникъ изъ телячьей печенки	68
Блины молочные	69
Пирогъ изъ слоенаго тѣста	70
Молочная каша	71
Паштетъ изъ рябчиковъ	72
Пастетъ съ спаржею	78
Англійскій паштетъ	79
Кулебяка съ рисомъ	83
Паштетъ съ цыплятами	84
Вареники съ вишнями	89
Пирогъ изъ зайца	92
Блинцы	111
Каша съ грибами	113
Курникъ	123
Яичница съ сахаромъ	125, 188
Паштетъ съ свѣжею лососиной	128
Сливный пирогъ	128
Колдуны	135
Пирогъ съ каплуномъ	136
Поджаренная каша съ яйцами	149
Пирожки съ бѣлою капустой	152
Паштетъ съ телячьимъ потрохомъ	164
Паштетъ съ телячьими почками	165
Паштетъ изъ молодыхъ голубей	167
Паштетъ съ битымъ телячьимъ мясомъ	169
Паштетъ изъ дичи съ гусиною печенкой	175
Каша съ тыквой	176
Сладкій пирогъ	183
Оладьи	186
Оладьи	190
Оладьи	199
Сальникъ	205
Молочный пирогъ	216

Жареныя.

Индѣйка фаршированная	1
Жареная курица	2
Жареный заяцъ	3
— утка	4, 105
— картофель	5, 52
— телятина	6
— поросенокъ	7

	Обѣдъ.
Жареный дичь	8
— говядина	10
— каплунъ	12
— баранина	13
— пулярдка	14
— судакъ	17
— бараньи почки на спичкахъ	18
— курица, по вѣнски	20
Печеная телячья печенка	21
Жареная говядина	23
— навага	25
— голуби	26
Жареный линь	27
— дичь	28
— налимъ	32
— индѣйка	33
— рябчики съ трюфелями	35
— окорокъ	37
Фаршированная тетерька	38
— заяцъ	39
— свѣжая осетрина, залитая яйцами	40
— поросенокъ	41
— панированные цыплята	43
— утки и гуси	44, 49
— перепелки	47
— поросенокъ бланкетомъ	51
Печеный картофель	53
Жареная телятина по аматерски	55
— говядина	56
— бекасы съ трюфелями	59
Жареный фаршир. поросен., на вертелѣ	60
— фаршированный гусь	63, 102
— цыплята	65
— караси въ сметанѣ	70
— бѣлозерскіе снятки	71
— тетерка	72
— дрозды и фазаны	73
— панированная, телячья грудинк.	74
— говядина въ гранитѣ	75
— баранина, на манеръ дичи	76
— куропатка на вертелѣ	77
— дрозды на вертелѣ	78
— голуби въ карбонатѣ	80
— дикая утка	84
— угорь на вертелѣ	85
— украинское жаркое	87
— индѣйка съ труфелями	89
— фаршированный гусь съ каштан.	93
— филей на вертелѣ	95
— артишоки	97
Трюфованная индѣйка	99
Жареная, панированная свинина	101
— шпигованный филей, на вертелѣ	103
— телятина, съ травами на верт.	106
Жареная тетерка съ оливками	108
— телятина съ соусомъ	118
— начиненный ягненокъ	126
— судакъ	129
— телятина	131
— тетерка съ соусомъ	136
— свѣжіе грибы	137
— заяцъ на вертѣлѣ	144
— фаршированный поросенокъ на вертелѣ	146
— лещъ	147
— караси	151
— фазанъ	152
Жареный окорокъ на вертелѣ	155
— фаршированныя куропатки	158
— куропатки на ростерѣ	159
— голуби на вертелѣ	163
— щука	165
— лини	168
— баранья пяня	171
— курица, по украински	172
— поросенокъ съ кашей	163
— караси со сметаной	180
— мерландъ	181
— цыпленокъ на ростерѣ	182
— молоки карпа	183
— жаворонки	184
— говядина	186
— тоже	187
— фаршированныя цыплята	192
— въ горошкѣ говядина	197
— баранина	198
Печеныя цыплята	199
Жареный кроликъ	201
— тыква	202
— цыплята	203
— маринованный филей	204
— телятина	206
Жареная морковь	208
Панированная баранина	218
Жареная камбала а-ля-полабертъ	219

Пирожныя.

	Обѣды.
Желе изъ краснаго вина	1
Взваръ	5
Компотъ яблочный	6
Кремъ	7
Каравай изъ творогу	8
Шарлотъ	9
Безе	11
Яблочный компотъ	16
Сливочныя вафли	20
Лапшевникъ	21, 86
Молочныя вафли	22
Битыя сливки съ бисквитами	23
Миндальный кисель	24

	Обѣды.
Кремъ brulée	26
Бланманже	28
Компотъ изъ яблоковъ	29
Компотъ	30
Пирожное изъ сливокъ	32
Дессертъ на 11 тарелкахъ	33
Яблочное пирожное	35
Московскія бисквиты	37
Тортъ	38
Кудри	41
Саго съ молокомъ	45
Каравай изъ пшена	46
Яблочное пирожное	47
Миндальное пирожное	51
Овсяный кисель	53
Кремъ изъ кофе	55
Пирожное изъ сметаны	58
Яблочное желе	60
Бѣлый компотъ изъ грушъ	62
Компотъ изъ грушъ	63
Розовые, дутые хлѣбцы	64
Яблочный пломбиръ	65
Кремъ изъ земляники, клубники, малины со сливками	66
Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ	67
Желе изъ клюквы или барбариса	68
Кремъ	72
Чайный кремъ	73
Розаны	76
Сливочныя бисквиты	77
Суфле	79
Яблочный кремъ	81
Бланманже изъ миндал.	84
Апельсинное желе	85
Пуншевый тортъ	87
Бисквиты съ миндалемъ или фисташками	88
Компотъ изъ абрикосовъ	80
Кремъ съ франжипанами	92
Фруктовая яичница	93
Бисквиты съ лимономъ или померанцемъ	94
Яблочный компотъ по португальски	94
Сахарные вѣнчики	95
Земляника съ краснымъ виномъ	96
Кремъ съ карамелью	97
Испанскій вѣтеръ	98, 167
Тортъ съ яблоками	99
Компотъ изъ земляники и малины	100, 152
Миндальный пирогъ	102
Кремъ орѣховый съ фисташками	103
Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ	104
Желе изъ вишенъ съ краснымъ виномъ	105
Желе изъ крыжовника	107
Бланманже съ фисташками	108
Компотъ изъ сливъ	109
Бисквиты	110
Тортъ сахарный	112
Сливочный тортъ	113
Бисквиты съ шоколадомъ, ванилью или корицею	114
Ягодное желе	115
Шоколадный кремъ	116
Левашники	117
Яблоки въ гранитѣ	118
Запеченый творогъ	119
Жареный бѣлый хлѣбъ	121
Шоколадныя бисквиты	122
Французскій тортъ	123
Пирожное изъ манныхъ крупъ	124
Сладкій супъ	126
Пирожное	129
Сбитыя яйца	132
Марципаны и макароны	133
Кремъ малиновый	134
Молочное желе	136
Миндальныя груши	138
Миндаленъ-кухенъ	140
Апельсинное бланъ-манже	145
Вишневый компотъ	149
Кисель изъ винограда, по богемски	150
Желе	151
Лимонное пирожное	165
Шоколадные макароны	166
Кольцы	168
Яйцы снѣгомъ	169
Супъ изъ крыжовника	170
Сладкій супъ изъ сухихъ вишенъ	171
Чиненыя яйца	172
Сырники	173
Вафли	174
Картофель по парижски	178
Шоколадный кремъ	179
Бисквиты	180
Компотъ изъ смородины	181
Компотъ изъ вишенъ	182
Яичный а-ля-трибъ	185
Яблочный компотъ	194
Шоколадный супъ	196
Пирожное изъ корицы	197
Яблочный компотъ	198
Грушевый компотъ	200
Грушевый компотъ	204
Шоколадъ суфле	211
Компотъ изъ фаршировав. яблоковъ	213
Меринги	214

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

Супы.

	Обѣды.
Супъ изъ сига съ перловой крупой	225
— — грибовъ	231
— раковый	232, 281
— луковый изъ саго	237
Бискъ раковый	243
Супъ изъ сухихъ сморчковъ	244
— съ фаршемъ	251
— изъ рыбныхъ потроховъ	254
— — порея	255
— — капусты	256
— — щавеля	257
Габерсупъ	263
Бирьсупъ	265
Супъ картофельный на гриб. отварѣ	275
Калья	278
Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	282
— грибной	292
— изъ груздей	300
— калья изъ грибовъ	302
— изъ вишенъ	266
— перловый	268
— картофельный	289
— изъ свѣжей фасоли	291
— — порею	293
— — картофеля и щавеля	295
— — моркови	296
— — огурцовъ	297
— — щавеля и фасоли	299
— — помъ д'амура	305
— съ шарлотками	306
— изъ фасоли	308
— съ фаршировав. лактукомъ	309

Уха.

Уха изъ стерляди	230
— — налимовъ	234
Уха	259
— съ крутонами	272

Похлебки.

Похлебка изъ рыбы	240
— кисленькая	246
— изъ ракушекъ	247
— — картофеля	248
— провансальская	252
— изъ лактука	253
— — саго	258
— травяная	260
— рисовая	273
Похлебка монако	276
— изъ сельдерея	279
— — каштановъ	280
Похлебка	283
— изъ цвѣтной капусты	286
— — цикорію	290
— фламандская	294
— кальбертъ	298
Похлебка	301
— изъ рыбы	303

Пюре.

Пюре изъ раковъ съ рисомъ	226
— — фасоли	241
— — сухаго гороху	245
— — кореньевъ	249
— — гороху	304
Пападъ	277
Пюре изъ шампиньоновъ	310
— — рѣпы	311

Щи.

Щи зеленые съ грибами	277
— со снятками	228
— съ головизной	229
— изъ свѣжей капусты	239, 284
— зеленые съ рыбой	261
— зеленые	269
— грибные	272

Борщъ.

Борщъ съ жареными карасями	235
Бураки	250

Солянка.

Солянка постная	233
— изъ огурцовъ	242
— — щуки	267
— — севрюги	288
— съ семгой	307

Лапша, пельмени, кашицы.

Пельмени изъ рыбы	236
Ушки	238
Вермишель	262, 274
Лапша	264
Кашица	285

Батвинья.

Батвинья	210

Холодныя.

	Обѣды.
Отварные, соленые грибы	226
Разварная рыба	241
Чечевица	245
Судакъ разварной	232, 248, 262
Заливной судакъ	255
Головизна холодная	256
Разварная стерлядь	258
Щука разварная	260
Осетрина подъ галантиромъ	261
Тельное	263
Бураки	272
Тертая рѣдька	280
Фасоль	281
Судакъ подъ галантиромъ	287
Тертый горохъ	288
Сборный винигретъ	292
Треска	292
Винегретъ	298
Икра изъ грибовъ	301
Винегретъ изъ тельнаго	303
Грибы съ хрѣномъ	306

Кулебяки, каши, кисели, артишоки и проч.

Каша гречневая съ жареным лукомъ	225
Пирожки съ морковью	229
Кулебяка съ визигою	231
Клюковный кисель	235
Артишоки	237
Овсяный кисель	239
Кулебяка съ кислой капустой и съ гриб.	240
Яблочный кисель	240
Саго на клюковномъ сокѣ	241
Кулебяка съ гречневой кашей	243
Сладкій пирогъ	253
Миндальный кисель	258
Оладьи на миндальномъ молокѣ	260
Рисъ съ маковымъ молокомъ	276
Пампушки съ медомъ	279
Рисовый пуддингъ	287
Кисель изъ малины	297
Ватрушки съ зеленымъ лукомъ	299
Молочная каша	300
Кисель изъ крыжовника	301
Кисель яблочный	306
Кисель квасной	307
Рисовая каша съ изюмомъ	308
Каша-размазня	309
Рисъ съ миндальнымъ молокомъ	310

Соусы.

Фаршированные окуни	225
Осетрина подъ соусомъ	226
Карпы подъ соусомъ	227
Картофельныя котлеты съ соусомъ	228
Фаршированный кочанъ капусты	230
Лососина подъ соусомъ	231
Форель	232
Соусъ изъ раковъ	233
Грибной соусъ	234
Линь подъ соусомъ	236
Соусъ изъ кислой капусты	237
Щука подъ краснымъ соусомъ	238
Фарширов. артиш	239
Угорь жареный подъ соусомъ	243
Осетрина подъ краснымъ соусомъ	244
Щука съ картофелемъ, по нѣмецки	245
Треска	246
Раки подъ соусомъ	246
Свѣжія сельди а-ля метръ-дотель	248
Лососина подъ соусомъ	249
Семга съ соусомъ	250
Щука подъ соусомъ	251
Судакъ съ голландскимъ соусомъ	252
Осетрина подъ соусомъ	253
Угорь подъ соусомъ	267
Соусъ изъ карасей съ огурчиками	256
Окуни вареные съ масломъ	257
Фаршированная щука	257
Карпъ подъ соусомъ	264
Угри съ краснымъ виномъ	265
Лещи и карпы подъ соусомъ	266
Матлотъ изъ карпа	267
Соусъ изъ тѣльнаго	268
Морковь подъ соус.	270
Стерлядь съ шампиньонами	271
Щука подъ соусомъ	273
Матлотъ изъ окуни	275
Картофельный соусъ	277
Форель по венеціански	278
Котлеты изъ грибовъ	279
Улитки подъ соус.	280
Караси въ соусѣ	281
Осетрина по провансальски	282
Треска въ картоф.	283
Осетр. въ кисло-слад. соус.	290
Соусъ изъ цвѣтной капусты	291
Тушеная треска	292
Соусъ изъ сельдей	293
Треска	294
Фаршированная рѣпа и морковь	295
Угорь маринованный	296
Грибы душеные	297
Форель съ трюфел.	301
Форель по женев.	302
Линь въ соусѣ	303
Угри подъ соусомъ	304
Соусъ изъ русскихъ бобовъ	305
Треска, приготовленная по французскому способу	309
Соусъ изъ стерляди	308

Жареныя.

	Обѣды.
Печеный лещъ	227
Жареная селедка	228
— линь съ капустой	229
— лососина въ папильоткахъ	230
— котлеты изъ рыбы	234
— котлеты изъ селедки	235
— лещъ, фаршированный кислой капустой	244
— семга	202
— караси	247, 304
— снятки въ клярѣ	250
— караси, начиненные	254
— лососина	255
— угорь печеный	259
— карпъ	261, 272
— фаршированный угорь	263
— навага	264
— щука	269
— бѣлозерскіе снятки	270
— молоки	273
— карпія	274
— свѣжая осетрина	276
— налимы	283
— осетровыя котлеты въ папильотк.	284
— лещъ	286
— фаршированная щука	288
— котлеты изъ судака	289
— селедка съ картоф	291
— линь	298
— фарширован. карпъ	299
— щука въ соку	307
— картофель	309
— треска	310
— свѣжіе грибы	311

Пирожныя.

Бланъ-манже изъ миндалю	233
Бисквиты	236
Яблочные биньеты	238
Абрикосов. биньет.	242
Наливашники	247
Трубочки на бѣломъ винѣ	249
Шарлотъ изъ яблоковъ	251
Печеныя яблоки	259
Компотъ изъ апельсиновъ	252
Розанчики	258
Оладьи на миндальномъ молокѣ	260
Миндаль жженый	262
Желе изъ дыни	265
— — васильковъ	266
— — сливъ	267
Яблоки съ рисомъ	269
Желе изъ лимоновъ	271
— — ягодъ	274
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива	275
Компотъ изъ апельсиновъ и —	277
Барбарисное желе	278
Компотъ изъ дыни	280
— — сухихъ плодовъ	282
Миндальные узелки	283
Компотъ изъ ягодъ	284
— — винограда	285
— — вишень и грушъ	286
— — яблокъ	289
— — апельсиновъ	290
Плоды съ крутонами	293
Миндаль шинкованный	294
Яблочное пирожное	295
Миндаль толченый	296
Компотъ изъ крыжовника	299
Кремъ изъ кислыхъ щей	302
Вафли	303
Миндальное пирожное съ фисташками	304
Бланъ-манже шоколадное	305
Шарлотъ изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣб.	311

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

I. Гарниры.

	Стр.
1. Пюре изъ раковъ	3
2. — — куромцы	—
3. — — помъ д'амуръ	—
4. — — артишоковъ	4
5. — — земляныхъ грушъ	—
6. — — тыквы	—
7. — — сладкихъ кореньевъ	—
8. — — моркови и рѣпы	—
9. — — луку	5
10. — — спаржи и фасоли	—
11. — — зеленаго гороху	—
12. — — бобовъ	—
13. — — чечевицы	5
14. — — каштановъ	6
15. — — картофеля	—
16. — — свѣжихъ огурцовъ	—
17. — — шампиньоновъ	—
18. — — труфелей	—
19. — — риса	7
20. — — перловой крупы	—
21. — — щавеля	—
22. Кнель изъ курицы, телятины, дичи, рыбы и раковъ	—
23. Кнель съ труфелемъ	8
24. — охотничья	—

Стр.
25. — неаполитанская 8
26. — зеленая . . . . . —
27. Гратэнъ 8
28. Кисль императорская . . . . . —
29. — гадиво . . . . . —
30. Пѣтушьи гребешки. 9
31. Сладкое мясо . . . . . —
32. Телячьи мозги . . . . . —
33. — ножки. . . . . —
34. Фрикадели изъ почекъ . . . . . —
35. — — говядины или телят. 10
36. Шампиньоны . . . . . —
37. — рубленые. . . . . —
38. Труфели. . . . . —
39. Сморчки. . . . . —
40. Телячья голова. 11
41. Небо. . . . . —
42. Риволи (для супа). . . . . —
43. Равіоли . . . . . —
44. Заварный кремъ шателень (для супа) 12
45. — — севиньи. . . . . —
46. — — ройяль . . . . . —
47. — — (для супа) . . . . —
48. — — другимъ манеромъ (для супа) . . 13
49. Заварные бисквиты (для супа) . . —
50. Начинка для пирожковъ . . . . —
51. — изъ шампиньоновъ . . . . —
52. — — рыбы. 14
53. Фаршъ изъ вязиги . . . . . —
54 Глазурь . . . . . —
55. Говяжье желе . . . . . —
56. Рыбное желе 15
57. Желатинъ изъ телячьихъ ножекъ. . —
58. Гренки . . . . . —

II. Салаты.

59. Лактукъ. 15
60. Капуста. 16
61. Кочанный салатъ . . . . . —
62. Огурцы свѣжіе. . . . . —
63. Сборный. . . . . —
64. Свекла 17
65 Кресcъ-салатъ . . . . . —
66 Маринованная свекла . . . . . —
67. Брусника . . . . . —
68. Спаржа 18
69. Цикорій . . . . . —
70 Картофель въ видѣ салата . . . —

III. Тѣсто.

71. Постное. 18
72. Полусдобное. 19
73. Заварное. . . . . —
74. Еще заварное . . . . . —
75. Итальянское. . . . . —
Стр.
76. Кляръ 20
77. — съ виномъ . . . . . —
78. — нѣмецкій . . . . . —
79. Сахарное. . . . . —
80. Опарное. 21
81. — заварное. . . . . —
82. Сдобное. . . . . —
83. Брезе. . . . . —
84. Берзе сахарное 22
85. Сахарное итальянское . . . . . —
86. — съ заварными желтками . —
87. Растворчатое постное. . . . . —
88. — скоромное 23
89. Слоеное. . . . . —
90. — для кулебякъ. . . . . —
91. — итальянское . . . . . —
92. — съ жиромъ 24
93. — на прованскомъ маслѣ . . —
94. Бріошь. . . . . —
95. Исаполитанское 25
96. Французское сахарное. . . . . —
97. Тѣсто для тимбаля . . . . . —
98. Ржаное для пастетовъ. . . . . —
99. Разсыпчатое 26

IV. Пироги, пирожки, кулебяки. пастеты.

100. Пирогъ съ свѣжею капустой . . 26
101. — — говядиною. . . . . —
102. — — Эливеромъ 27
103. — — рисомъ и курицею. . —
104. Слоеные пирожки. . . . . —
105. Еще слоеные пирожки . . . . —
106. Слоеные пирожки другимъ манеромъ 28
107. Волованы. . . . . —
108. Пирожки съ пюре изъ дичи . . —
109. — петитъ буше . . . . —
110. Колбовый пирогъ. . . . . —
111. Пирогъ изъ блиновъ. 29
112. Пирожки троицкіе . . . . . —
113. — растегай. 30
114. Стружки . . . . . —
115. Крокеты изъ макаронъ . . . . . —
116. Кромески. 31
117. Пирожки съ гречневою кашей. . —
118. Пастетъ изъ утокъ . . . . . —
119. — — дичи 33
120. — — телятины. . . . . —
121, — — съ ветчиной . . . . —
122. — — изъ яицъ. . . . . —
123. — — цыплятъ 34
124. — — баранины. . . . . —
125. — — каплуна 35
126. — — филеевъ рябчика. . —
127. — — рябчиковъ . . . . —
128. Пирожки съ телячьей начинкой . 36

Стр.
129. Пирожки съ говядиной. 36
130. — — стружками. . . . . —
131. — — изъ сливочнаго тѣста —
132. — — растворчатые. . . 37
133. — — колбовые . . . . . —
134 Пирогъ съ начинкою изъ говядины —
135. — телячьимъ или бараньимъ ливеромъ. . . . . —
136. — блинчатый съ смоленскими или манными крупами. 38
137. Кулебяка съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ . . . —
138. — релебаю . . . . . —
139. — тѣльнымъ 39
140. — печенками изъ палимовъ —
141. Пирогъ съ телятиной. . . . . —
142. — англійскій. . . . . —
143. Пирожки съ сакомъ. 40
144 — алярекъ . . . . . —
145. Паштетъ . . . . . —
146. — алярень . . . . . —

V. Блины, аладьи, вафли, и проч.

Блины.

147. Гречневые. 41
148. — другимъ манеромъ. . . —
149. — пополамъ съ пшеничною мукою, на молокѣ. . . —
150. Скороспѣлые блины. . . . . —
151. Блины изъ риссу. 42
152. — маркови. . . . . —
153. — яблокъ . . . . . —
154. — молочные. . . . . —
155. — кисло сладкіе . . . 43
156. — пшеничные . . . . . —

Аладьи.

157 Оладьи изъ манныхъ крупъ. . . —
158. — миндальные. . . . 44
159. — со сливками . . . —
160. — на апарѣ . . . . —
161. — сливочныя . . . . —
162. — творожныя . . . . —

Вафли и проч.

163. Вафли обыкновенныя. 45
164. — другимъ манеромъ . . . —
165. — рисовыя . . . . . —
166. — шаколадныя 46
167. — партерныя. . . . . —
168. Каравай изъ пшена. . . . . —
169. Вафли сахарныя. . . . . —
170. — по лоскія. 47
171. Лапшенникъ . . . . . —
172. Трубочки . . . . . —
Стр.
173. Трубочки съ виномъ. 47
174 Дутые розовые хлѣбцы. . . . 48
175. Каравай изъ манныхъ крупъ . . —
176 Каравай . . . . . —
177. Хворостъ. . . . . —
178 Яблочный воздушный пирогъ . . 49
179. Испанскій вѣтеръ . . . . . —
180. Яблочное пирожное . . . . . —
181. Пирогъ изъ сливъ 50
182. Пирожное. . . . . —
183. Драчена . . . . . —
184. Вареники съ вишнями . . . . —
185. Шарлотъ изъ яблокъ. 51
186. — и бѣлаго хлѣба. . . —
187. Суфле съ ванилью . . . . . —
188. Вафли. 52
189. Женевское пирожное . . . . . —
190. Тальмузы . . . . . —
191. Миланезъ 53
192. Клубника въ клярѣ . . . . . —
193. Яблоки съ рисомъ . . . . . —
194. Суфле миндальное . . . . . —
195. — изъ варенья 54
196. Нѣмецкое пирожное . . . . . —
197. Ноклы. . . . . —
198. Пирогъ французскій . . . . . —
199. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ . . 55
200. Взваръ. . . . . —
201. Воздушный пирогъ . . . . . —
202. — — изъ лимона . . 56
203 Пирогъ изъ меринги. . . . . —

VI. Сладкіе пироги и пирожки.

204. Пирогъ изъ рису. 56
205. — хлѣбнаго мякиша . . . 57
206. — взбитый. . . . . —
207. — съ кофейнымъ кремомъ. . —
208. — изъ картофеля . . . . . —
209. — питивье 58
210. — изъ изюма . . . . . —
211. — а-ля-ройяль. . . . . —
212. — изъ макаронъ 59
213. — сладкій слоеный. . . . —
214. Пирожки съ шоколадомъ . . . . —
215. Тартлеты. . . . . —
216. Тартлеты другимъ манеромъ. . . 60
217. Миланскіе пирожки. . . . . —
218. Пирожки изъ заварнаго тѣста. . —
219 Пирожки дюшессъ. 61

VII. Вареники, макароны, ватрушки.

220. Вареники съ творогомъ. . . . 61
221. Колдуны . . . . . —
222. Ватрушки. 62
223. Макароны . . . . . —
224. — по итальянски. . . . —

VII. Мороженое, желе.

Мороженое.

Стр.
225. Изъ сыру. 63
226. Шоколадное . . . . . —
227. Кофейное. . . . . —
228. Малиновое. . . . . —
229. Орѣховое 64
230. Миндальное. . . . . —
231. Сливочное. . . . . —
232. — другой пропорціи . . —
233. Померанцевое 65
234. Персиковое. . . . . —
235. Мороженое клюковное. . . . . —
236. — барбарисное. . . . . —
237. — изъ гранатъ 66
238. Изъ сироповъ. . . . . —
239. Апельсинное . . . . . —
240. Изъ яичныхъ бѣлковъ . . . . —
241. Изъ кислыхъ щей 67
242. Мороженое вишневое. . . . . —
243. — молочное. . . . . —
244. Молочное другимъ манеромъ . . —
245. Мороженое лимонное. . . . . —
246. } 247. } Абрикосовое. 68
248. Анисовое. . . . . —
249. Вишневое . . . . . —
250. Мороженое изъ всякихъ плодовъ . 69
251. Малиновое. . . . . —
252. Мороженое шоколадное . . . . —
253. — каштановое . . . . . —
254. — коричневое . . . . . —
255. — кофейное 70
256. — масломъ . . . . . —
257. Персиковое въ видѣ цѣлыхъ плодовъ —
258. Мороженое молочное. 71
259. — смородинное. . . . . —
260. — виноградное. . . . . —
261. — гвоздичное . . . . . —
262. — жасминное 72
263. — жанкилевое . . . . . —
264. — земляничное. . . . . —
265. — бисквиты. . . . . —
266. — канелоны абрикосные . 73
267. — изъ незрѣлаго винограда —
268. — шоколадное. . . . . —
269 — персиковое 74
270. — кофе въ канелонахъ. . —
271. — канелоны земляничные. —
272. — сливочные канелоны. . 75
273 — изъцѣльныхъ абрикосовъ —
274. — сыръ изъ малины . . —
275. — кантальскій 76
276. — блуасскій. . . . . —
277. — фисташковый. . . . . —
278. — сыръ шоколадный. . . 77
279. — сиропъ изъ сливокъ. . 77
280. — другимъ образомъ . . —
281. — фіялковое. 78
282. — земляничное. . . . . —
283. — изъ малины. . . . . —
284. — сыръ изъ малины . . —
285. — ананасное. 79
286. — яблочное или грушевое —
287. — дынное . . . . . —
288. — барбарисное . . . . —
289. — изъ винныхъ ягодъ. . 80

Соки.

290. Сокъ изъ солодкова корня . . . 80
291. — брусничный. . . . . —
292. — смородинный 81
293. — малиновый. . . . . —
294. — вишневый . . . . . —
295. — черный. . . . . —
296. — лимонный . . . . . —
297. — виноградный 82

Желе.

298. Земляничное 82
299 Апельсинное . . . . . —
300. Ягодное. 83
301. Фіялковое. . . . . —
302. Розовое . . . . . —
303. Виноградное . . . . . —
304. Апельсинное 84
305. Чайное. . . . . —
306. Пуншевое. . . . . —
307. Изъ шампанскаго . . . . . —
308. Анизетовое 85
309. Изъ крыжовника. . . . . —
310. Ананасное. . . . . —
311. Дынное. . . . . —
312 Желе смородинное 86
313. — безъ огня . . . . . —
314. — терновниковое. . . . . —
315. — изъ шепталы . . . . . —
316. — яблочное бѣлое. . . . . —
317. — вишневое 87
318. — другимъ образомъ. . . . —
319. — гранатовое. . . . . —
320. — грушевое . . . . . —
321. — красное. . . . . —
322. — малиновое 88
323. — другимъ образомъ. . . . —
324. — яблочное красное. . . . —
325. — молочное . . . . . —

Пѣны.

326. Кофейная. 88
327. Сливочная. 89
328. Шоколадная . . . . . —

Сиропы.

Стр.
329 Изъ зеленаго винограда. . . . 89
330. Сиропъ изъ гранатъ. . . . . —
331. — цитронный 90
332. — вишневый . . . . . —
333. — фіялковый. . . . . —
334. — для бишофа 91
335. — вишневый. . . . . —
336. — виноградный. . . . . —
337. — изъ персиковыхъ цвѣтовъ. —
338. — лимонный для лимонаоа . —
339. — абрикосовый. 92
340. — грушевый . . . . . —
341. — яблочный. . . . . —
342. — изъ оршада . . . . . —
343. — капустный. 93
344. — айвовый. . . . . —
345. — шелковичный. . . . . —
346. — изъ можжевеловыхъ ягодъ. 94
347. — малиновый. . . . . —
348. — изъ вареныхъ въ сахарѣ плодовъ . . . . . —
349. — изъ шепталы. . . . . —
350. — яблочный. . . . . —

VIII. Пирожное.

Мелкое пирожное.

351. Бисквиты. 95
352. Сахарные вѣнички . . . . . —
353. Сливочные бисквиты. . . . . —
354. Миндальные бисквиты . . . . —
355. Бисквиты орѣховые 96
356. — изъ фисташекъ . . . . —
357. — . . . . . —
358. — бургундскіе. 97
359. — дофинскіе. . . . . —
360. — королевскіе . . . . . —
361. — шоколадные . . . . . —
362. — съ плодами 98
363. — португальскіе. . . . . —
364. — женевскіе. . . . . —
365. — савойскіе . . . . . —
366. — піемонтскіе. 99
367. — испанскіе. . . . . —
368. — легкіе . . . . . —
369. — померанцевые . . . . —
370. — королевскіе. 100
371. — каштановые . . . . . —
372. — С.-Клудскіе. . . . . —
373. Марципаны. . . . . —
374. — á la princesse. . . . 101
375. — изъ фисташекъ . . . . —
376. — вишневые. . . . . —
377. Миндальное тѣсто съ медомъ . . —
378. Гласированные каштаны. . . . 102
379. Нуга . . . . . —
380. Краканбушъ изъ апельсиновъ . . 102
381. Бессеты изъ тѣста . . . . . —
382. — — хлѣба 103
383. Абрикосное тѣсто. . . . . —
384. Макароны. . . . . —
385 Шинкованный миндаль . . . . —
386. Розанчики. 104
387. Миндальныя стружки. . . . . —
388. Англійское. . . . . —
389. Разсыпчатое . . . . . —
390. Пирожное съ мерингою. . . . 105
381. Сахарные сухари. . . . . —
392. Сухарики съ плодами. . . . . —
393. Бекьеты яблочные. 106
394. — лѣнивые. . . . . —
395. — баварскіе . . . . . —
396. — къ бланманже . . . . . —
397. — съ вареньемъ 107
398. — миндальные. . . . . —
399. — макомъ. . . . . —
400. — съ сыромъ . . . . . —

IX. Торты, пироги и пирожки.

401. Тортъ изъ чернослива. 108
402. — шоколадный . . . . . —
403. — коричневый . . . . . —
404. — фисташковый. 109
405. — персиковый . . . . . —
406. — дынный. . . . . —
407. — лимонный 110
408. — съ мороженымъ и земляникою —
409. — миндальный . . . . . —
410. — изъ артишоковъ 111
411. — бисквитный . . . . . —
412. — абрикосный . . . . . —
413. — изъ айвы. 112
414. — яблочный . . . . . —
415. — грушевый . . . . . —
416. — смородинный . . . . . —
417. — вишневый 113
418. — нѣмецкій . . . . . —
419. — изъ слоенаго тѣста съ фруктами . . . . . —
420. — съ орѣхами . . . . . —
421. — англійскій. 114
422. Пирогъ картофельный . . . . —
423. — фіялковый. . . . . —
424. — шоколадный. 115
425. — миндальный. . . . . —
426. — саксонскій съ вишнями. . —
427. — вѣнскій 116
428. — смородинный. . . . . —
429. Тартлеты фисташковые. . . . —
430. — шоколадные. 117
431. — флорентинскіе. . . . . —
432. — сахарные . . . . . —

Стр.
433. Тортъ греческій изъ чернаго хлѣба. 118
434. — пеклеваннаго хлѣба. . . . —
435. — сливочный. . . . . —
436. — сахарный. . . . . —
437. Пирогъ миндальный. 119
438. — лимонный. . . . . —
439. — съ вишнями по саксонски. 120
440. Пирожное лимонное вздутое. . . —
441. Пирогъ вѣнскій. . . . . —
442. Пирожки вишневые. . . . . —
443. — яблочные. 121
444. Пирогъ брауншвейгскій. . . . —
445. Пирожки сливные . . . . . —
446. Пирогъ бисквитный . . . . . —
447. — коричневый . . . . . —
448. — померанцевый 122
449. — миндальный . . . . . —
450. — смородинный. . . . . —
451. Тортъ съ вареньемъ и мармеладомъ 123
452. — вишневый . . . . . —
453. — цитропатный . . . . . —

X. Пряники, коврижки.

454. Медовые 123
455. Ржаные. 124
456. Сахарные. . . . . —
457. Миндальные . . . . . —
458. Яичные. . . . . —
459. Миндальные 125
460. Медовые другимъ образомъ. . —
461. Еще медовые . . . . . —
462. Паточные 126
463. Обыкновенныя коврижки. . . . —
464. Медовые . . . . . —
465. Нюренбергскіе. 127
466. Взбитые . . . . . —
467. Миндальные. . . . . —
468. — еще . . . . . —
469. Картофельные 128
470. Облатки. . . . . —
471. Коврижки сахарныя . . . . . —
472. — иначе 129
473. — скоромныя. . . . . —
474. — постныя . . . . . —
475. Нюренбергскіе пряники 130
476. }
477. }
478. } Сахарныя лепешечки . . . . —
479. }
480. }
481. Лепешечки итальянскія 131
482. — савойскія. . . . . —
483. — съ подпушкой . . . . —
484. Пряничные орѣшки 132
485. Марципаны обыкновенные . . . —
486. — принца. . . . . —
487. — глассиров. или осахарен. —
488. — любовными узелками. . 133
489. — жидкіе . . . . . —
490. — королевскіе . . . . . —
491. — маскированные . . . . —
492. — миндальные надрѣзанные —
493. — кудрявые или дорожками 134
494. — миндальные жидкіе. . —
495. — изъ померанцевыхъ цвѣтовъ . . . . . —
496. — фисташковые. . . . . —
497. — на подобіе звѣзды . . . —
498. — вишневые. 135
499. — земляничные глассированные. . . . . —
500. — малиновые. . . . . —
501. — дофина. . . . . —
502. — à la reine. . . . . —
503. — по португальски . . . —
504. — дюшесъ 136
505. — воздушные. . . . . —
506. — пренсессъ. . . . . —
507 — перерѣзанные. . . . . —

XI. Варенье, желе, и проч.

О вареніи сахара. 136
О кандитерскихъ краскахъ, ... 140
Общія правила о вареніи всякаго рода конфектъ. 141

Варенья

508. Сливы полуабсахаренныя . . . 143
509. Орѣхи грѣцкіе въ сахарѣ . . . —
510. Абрикосы половинками. . . . . —
511. Абрикосовое варенье для всегдашняго употребленія. 144
512. Сливы въ сахарѣ съ сиропомъ . —
513. Смородина ягодами. . . . . —
514. Померанцевые цвѣты шишками . . 145
515. Жасминъ, вареный въ сахарѣ . . —
516. Абрикосы спѣлые въ сахарѣ. . . —
517. Брусника вареная въ патокѣ. . . 146
518. Вишни съ косточками въ сахарѣ. —
519. Абрикосы въ сахарѣ. . . . . —
520. — зеленые. . . . . —
521. Груши въ сахарѣ 147
522. Аерикосы желтые въ сахарѣ . . —
523. Барбарбъ. 148
524. Груши русселетъ . . . . . —
525. Инбирь, вареный въ сахарѣ. . . —
526. Варенье желтыхъ абрикосовъ . . —
527. Орѣхи грѣцкіе въ сахарѣ . . . 149
528. Персики.. . . . . —
529. Малина . . . . . —
530. Варенье померанцевыхъ цвѣтовъ. . —
531. Вареныя сливы мирабель . . . —
532. Смородина 1

Стр.
533. Терновникъ . . . . . —
534. Варенье фіялковыхъ цвѣтовъ. . . —
535. Вареные лимоны 151
536. — лимонные обрѣзки . . . —
537. Лимоны другимъ способомъ . . . —
538. — зеленые . . . . . —
539. Шелковица 152
540. Еще лимонное варенье . . . —
541. Жасминъ. . . . . —
542. Груши мушкатныя. . . . . —
543. Крыжовникъ. 153
544. Варенье изъ зеленаго миндаля. . —
545. Варенье изъ померанц. цвѣтовъ въ формахъ . . . . . —
546. Вареные каштаны 154
547. Шептала по кардинальски. . . . —
548. Вареные финики . . . . . —
549. Груши 155
550. Спѣлые абрикосы . . . . . —
551. Персики 156
552. Крыжовникъ. . . . . —
553. Цитрыны 157
554. Вареныя вишни въ патокѣ . . . —
555. Вареная малина . . . . . —
556. Вареныя яблоки въ патокѣ. . . —
557. Вареныя въ меду черна смородина. 158
558. Варенье изъ грѣцкихъ орѣховъ. . —
559. Вареныя фиги . . . . . —
560. Варенье изъ зеленыхъ цитрановъ. 159
561. Вареныя сливы . . . . . —
562. — безъ косточекъ . . . . —
563. } Вареныя яблоки. 160
564. }
565. — крошеныя. . . . . —
566. Малина . . . . . —
567. Смородина ягодами 161
568. Вареныя вишни съ малиною . . —

Сухія конфекты.

569. Абрикосы сушеные цѣлые . . . 161
570. — — въ сахарѣ . . 162
571. Вишни засушеныя въ печи . . . —
572. Карамель смѣшанный . . . . . —
573. Каштаны въ леденцѣ . . . . . —
574. Жасминное тѣсто . . . . . —
575. Груши русселетъ въ сахарѣ сухія. 163
576. Вишневое тѣсто. . . . . —
577. Вишни обѣленыя . . . . . —
578 Абрикосы, сушеные въ печи . . —
579. Абрикосы зеленые въ леденцѣ . . 164
580. Анисъ въ сахарѣ . . . . . —
581. Абрикосы зеленые въ сахарѣ сухіе —
582. Виноградъ въ сорочкѣ или бѣлкѣ . —
583. Вишни въ сахарѣ сухія 165
584. Груши бланковыя . . . . . —
585. Персики въ сахарѣ сухіе. . . . —
586. — засушеные въ печи . . —
587. Вишни пучками 166
588. — въ сорочкѣ . . . . . —
589. Груши въ сахарѣ сухія . . . . —
590. Ангелика въ сахарѣ сухая . . . —
591. Груши сухія 167
592. Драже . . . . . —
593. Жасминный леденецъ. . . . . —
594. Миндаль пралине. . . . . —
595. Земляника въ сорочкѣ 168
596. Миндаль въ сахарѣ . . . . . —
597. Коричневыя трубочки 169
598. Персики въ карамели . . . . —
599. Груши . . . . . —
600. Терновникъ въ сахарѣ кистями . —
601. Тѣсто изъ терновыхъ ягодъ. . . —
602. Финики въ сахарѣ сухіе . . . 170
603. Фисташковое драже . . . . . —
604. Смородина въ сорочкѣ . . . . —
605. — пучками . . . . . —
606 Смородиновое тѣсто . . . . . —
607. Волошскій укропъ въ сахарѣ . . 171
608. Померанцевые цвѣты въ леденцѣ . —
609. Смородина кистями . . . . . —
610. Миндаль зеленый полосками . . —
611. — — въ леденцѣ . . 172
612. — — пестрый . . . —
613. Орѣховый грильяжъ . . . . . —
614. Ядра грецкахъ орѣховъ въ сахарѣ сухіе . . . . . —
615. Шелковица въ сахарѣ засушеная . —
616. Тѣсто изъ шепталы подкрашенное. 173
617. Шелковица въ сорочкѣ . . . . —
618. Шоколадное драже . . . . . —
619. Яблоки ранеты въ сахарѣ сухія . —
620. Шоколадныя лепешечки 174
621. — оливки . . . . . —
622. Крыжовникъ въ сахарѣ засушен. . —
623. Лимонныя корки . . . . . —
624. — тѣсто 175
625. — обрѣзки сухіе обсахарен. —
626. Сливы красныя . . . . . —
627. — сухія. . . . . —
628 Малиновое тѣсто . . . . . —
629. Малина сухая 176
630. Миндаль сіамскій . . . . . —
631. Миндальный грильяжъ . . . . —
632. Каріандровый грильяжъ . . . . —
633. Корица въ леденцѣ 177

Ягодники или желе.

634. Желе земляничное 177
635. — изъ крыжовника . . . . —
636. Ягодникъ малиновый густой. . . —
637. Ягодникъ изъ зеленаго миндаля. . 178
638. — персиковый густой . . —

Стр.
639. Ягодникъ густой изъ померанц. цвѣт. 178
640. — померанцевый . . . . . —
641. — смородинный 179
642. — терновниковый . . . . . —
643. — фіялковый . . . . . —
644. — цедровый. . . . . —
645. — изъ шенталы . . . . . —
646. — яблочный. 180
647. — изъ померанц. цвѣтовъ . —
648. — — малины . . . . . —
649. — — — другимъ образ. —
650. — смородинный простой . 181
651. — изюмный. . . . . —
652. — изъ померанцевъ . . . 182
653. — — винограда . . . . . —
934. — — померанц. цвѣта . . —
655. — малиновый . . . . . —
656. — вишневый 183
657. — изъ абрикосовъ. . . . . —
658. — — изюма . . . . . —
659. — — кофе и шеколада . —
660. — — айвы , ... —
661. — -- абрикосовъ. . . . 184
662. — — — зеленыхъ. —
663. — брусничный 185
664. — вишневый . . . . . —
665. — изъ грушъ русселетъ . . —
666. — жасминный . . . . . —

Кремы.

667. Кремъ по итальянски 185
668. — земляничный 186
669. — для тортовъ. . . . . —
670. -- горою . . . . . —
671. — покрытый гласомъ. . . . —
672. — померанцевый 187
673. — по королевски . . . . . —
674. — изъ бѣлаго вина . . . . . —
675. — кофейный . . . . . —
676. — изъ шоколада . . . . . —

Уборка для тѣста и тортовъ.

677. Нонпарель 188
678. Какъ дѣлать разноцвѣтн. фигуры . —

Приготовленіе пастилы.

679. Пастила фіялковая 188
680. — цедровая . . . . . —
681. — лимонная 189
682. — шафранная . . . . . —
683. — шеколадная . . . . . —
684. — яблочная . . . . . —
685. — гвоздичная . . . . . —
686. — коричневая 190
687. — кофейная . . . . . —
688. Пастилы бѣлыя . . . . . —
689. Пастилы à la bouche 190
690. — изъ померанц. цвѣтовъ . —
691. Пастила яблочная другимъ образ. . —
692. — изъ солодковаго корня . 191
693. Пастила изъ терновыхъ ягодъ . . —

Приготовленіе консервовъ.

694. Консервъ коричневый 191
695. — малиновый . . . . . —
696. — — другимъ образ. 192
697. — вишневый . . . . . —
698. — гранатный . . . . . —
699. — жасминный . . . . . —
700. — изъ терновника. 193
701. — фисташковый . . . . . —
702. — фіялковый . . . . . —
703. — лимонный . . . . . —
704. — — бѣлый . . . . —
705. — шафранный . . . . . —
706. — шенталовый 194
707. — шоколадный . . . . . —
708. — миндальный . . . . . —
709. — орѣховый. . . . . —
710. — персиковый . . . . . —
711. — изъ воды померанц. цвѣт. —
712 — — померанцевыхъ цвѣт. 195
713 — померанцевый . . . . . —
714 — розовый . . . . . —
715 — смородинный . . . . . —

Приготовленіе мармеладовъ.

716. Мармеладъ грушевый 195
717. — — друг. образ. . 196
718. — земляничный . . . . . —
719. — лимонный . . . . . —
720. — изъ померанцев. цвѣт. . —
721. — миндальный 197
722. — фіялковый . . . . . —
723. — миндальный . . . . . —
724. — изъ малины . . . . . —
725. — айвовый. 198
726. — изъ померанц. цвѣтовъ. —
727. — — земляники . . . . —
728. — барбарисный 199
729. — изъ абрикосовъ простой —
730. — — зеленаго винограда —
731. — сливный . . . . . —
732. — грушевый 200
733. — изъ неспѣлаго винограда —
734. — вишневый . . . . . —
735. — айвовый 201
736. — яблочный . . . . . —
737. — смородинный . . . . . —
738. — абрикосный 202
739. — лимонный . . . . . —
740. — барбарисный . . . . —

Хлѣбъ, булки, сухари, куличи, крендели, бабы, пасхи.

Стр.
741. Ржаный хлѣбъ 203
742. Заварный хлѣбъ . . . . . —
743. Ситный хлѣбъ . . . . . —
744. Кислосладкій хлѣбъ 204
745. Лифляндское тѣсто для булокъ . . —
746. } Тѣсто для булочекъ. 205
747. }
748. } — — булокъ. . . . . —
749. }
750. Куличъ . . . . . —
751. — еще 206
752. — другимъ манеромъ . . . —
753. Булки . . . . . —
754. Булки 207
755. Бріошь . . . . . —
756. — итальянскій . . . . . —
757. Сухари . . . . . —
758. — иначе 208
759. Крендельки заварные . . . . . —
860. — — иначе . . . —
761. Крендели . . . . . —
762. Сухарики . . . . . —
763. Жареные крендельки 209
764. Крендельки на взбитыхъ яйцахъ . —
765. Заварные крендели на взбит. яйц. 210
766. Сухарики на молокѣ . . . . . —
767. Шафранные крендели и булки . . —
768. Малиновыя булочки 211
769. Крендельки . . . . . —
770. — другимъ манеромъ . . —
771. Булочки съ миндалемъ . . . . —
772. — сахарныя 212
773. — — иначе . . . . —
774. — вѣнскія . . . . . —
775. — сахарныя французскія . . —
776. Слоеные сухарики 213
777. Сахарные сухарики . . . . . —
778. Цуккербродъ . . . . . —
779. — лимонный 214
780. Миндальныя булочки . . . . . —
781. Баба польская . . . . . —
782. — французская 215
783. — на взбитыхъ бѣлкахъ . . . —
784. Пасха обыкновенная . . . . . —
785. — съ разными пряностями, цукатами, изюмомъ, миндалемъ и проч. 216

Напитки.

786. Наливка изъ липовыхъ цвѣтовъ. . —
787. Ратафія 217
788. — изъ какао . . . . . —
789. — — земляники . . . . . —
790. — малиновая . . . . . —
791. — вишневая 218
792. — квитовая . . . . . —
793. — шелковичная . . . . . —
794. — смородинная . . . . . —
795. — изъ черной смородины . . —
796. — виноградная . . . . . —
797. — яблочная 219
798. — грушевая . . . . . —
799. — терновая . . . . . —
800. — абрикосовая и персиковая . —
801. — померанц., апельсин. и лимон. —
802. — орѣховая. 220
803. — правансальская . . . . . —
804. — фіялковая . . . . . —
805. — каранбская . . . . . —
806. — гренобльская 221
807. — майская . . . . . —
808. — ангеличная . . . . . —
809. — анисовая . . . . . —
810. — изъ квассіи . . . . . —
811. — кофейная 222
812. — можжевеловая , ... —
813. — изъ померанцевыхъ цвѣтовъ —
814. — — косточекъ . . . . —
815. — горькая . . . . . —
816. — желудочная . . . . . -
817. — бишофная . . . . . —
818. Ликеръ малиновый. 223
819 — земляничный . . . . . —
820 — желудочный . . . . . —
821. — розовый . . . . . —
822. — — турпнскій . . . —
823. — лимонный 224
823. — померанцевый . . . . . —
825. — кюрасао . . . . . —
826. — горькій. . . . . —
827. — полынный . . . . . —
828. — — швейцарскій . 225
829. — мятный . . . . . —
830. — киммель . . . . . —
831. — анисовый . . . . . —
832. — ванильный . . . . . —
833. — горькій гамбургскій. . . —
834. — — голландскій . . . —
835. Ликеры, приготовленные холоднымъ путемъ 226
836. Наставленіе, какъ приготовлять 5 бутылокъ какого либо ликера . : 227
837. Бишофъ холодный 228
838. Глинтвейнъ . . . . . —
839. Питье изъ морошки . . . . . —
840. — барбарисное . . . . . —
841. — апельсинное . . . . . —
842. Лимонадъ. . . . . —
843. Миндальный оршадъ 229
844. Фисташковый оршадъ . . . —

Стр.
845. Водица изъ черной смородины . . 229
846. — — красной смородины или барбариса . . . . . —
847. — имбирная . . . . . —
848. — фіялковая 230
849. — померанцевая . . . . . —
850. Пуншъ . . . . . —
851. Лимонадъ . . . . . —
852. Миндальн. или фисташков. оршадъ. —
853. Оранжадъ. 231
854. Экономическіе напитки . . . . . —
855. Квасъ 232
856. — грушевый 233
857. — мартовскій . . . . . —
858. Пиво . . . . . —
859. Медъ 234
860. — малиновый 235
861. Кислые щи . . . . . —
862. Уксусъ 236
863. — иначе приготовленный . . —
864. — эстрагонный . . . . . —
865. — розовый . . . . . —
866. — изъ яблоковъ . . . . . —
867. — лимонный 237
868. — для салада . . . . . —

Заготовленіе припасовъ въ прокъ, соленье, копченье и проч.

869. Солонина 237
870. Ветчина 238
871. Полотки . . . . . —
872. Языки. . . . . —
873. Гуси въ уксусѣ . . . . . —
874. Провѣсная говядина . . . . . —
875. Гусиныя печенки 239
876. Соленые судаки и щуки . . . . . —
877. Балыки и провѣсная рыба . . . —
878. Маринованные угри и налимы . . —
879. Маринованная рыба 240
880. Колбаса съ печенкой . . . . . —
881. Сосиски . . . . . —
882. Кислая капуста . . . . . —
883. Квашеные бураки 241
884. Огурцы соленые 241
885. Яблоки . . . . . —
886. Груши и бергамоты . . . . . —
887. Вишни и крыжовникъ 242
888. Смородина . . . . . —
889. Сливы. . . . . —
890 Малина и виноградъ . . . . . —
891. Лимоны . . . . . —
892. Дыни и арбузы. . . . . —
893. Брусника. . . . . —
894. Огурцы въ уксусѣ 243
895. — — тыквѣ . . . . . —
896. Домашнія оливки . . . . . —
897. Рыжики 244
898. Грузди . . . . . —
899. Отварные грибы . . . . . —
900. Щавель . . . . . —
901. Турецкіе бобы . . . . . —
902. Абрикосы въ уксусѣ 245
903. Вишни въ уксусѣ . . . . . —
904. Пикули . . . . . —
905. — иначе 246
906. Труфели . . . . . —
907. Шарлотъ . . . . . —
908. Плоды въ винѣ . . . . . —
909, Вишни въ водкѣ . . . . . —
910. Сливы въ водкѣ 247
911. Груши въ водкѣ . . . . . —
912. Дыни въ уксусѣ . . . . . —
913. Свѣжая сушеная капуста . . . 248
914. Кислая . . . . . —
915. Сохранить цикорій . . . . . —
916. — спаржу . . . . . —
917. — корешья . . . . . —
918. Плоды 249
919. Сушеніе плодовъ 149, 250
920. Моченье вишень въ уксусѣ . . . —
921. — крыжовника . . . . . —
922. — айвы въ уксусѣ . . . . —
923. Моченье плодовъ въ патокѣ. . . —
924. — — — суслѣ . . . 251
925. — — — водѣ . . . . —
926. — — — ренскомъ винѣ 252